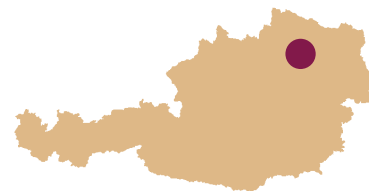




Appellation : Niederösterreich
Cépage : 100 % Zweigelt

Terroirs : Sols calcaires
Région : Kamptal
Degré alcoolique : 13% vol
Elevage : En barriques
durant 18 mois



Histoire :

Le nom de cette famille de vigneron autrichiens « Bründlmayer » signifie « *fermier qui a accès à une source d'eau* ». Cela semble prédestiner les propriétaires de ce domaine du Kamptal situé au cœur d'une vallée creusée par la rivière Kamp.

Le vignoble de 75 hectares est planté en pente douce sous forme de terrasses qui culminent entre 200 et 300 mètres d'altitude aux alentours du village de Langenlois, à 70 km au nord de Vienne.

Il subit deux influences contraires ; le souffle chaud venu du sud-est et les vents frais du nord-ouest qui se rencontrent et génèrent une forte amplitude thermique.

Description :

C'est en 1922 que le Dr Zweigelt réussit à croiser le cépage Blaufränkisch et St. Laurent (un cépage indigène lié au Pinot noir).

Willi Bründlmayer a acheté la cave des héritiers de Dr. Zweigelt avec une partie de ses vignes historiques.

Le moût est fermenté dans des cuves en acier inoxydable et affiné pendant environ 18 mois dans des barriques de chêne autrichien (300 l).

Un vin fruité aux arômes de cerises noires, extrêmement juteux. Il offre des notes de fruits jaunes comme la mangue. Il est puissant et fin, élégamment structuré, avec beaucoup de tension, une dynamique et une longue finale.

Accords :

Pâtes
Grillades de porc

Service :

15 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

