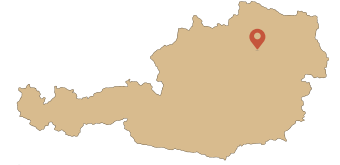


WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

**Autriche** 



# Weingut Bründlmayer

## Ried Loiserberg Grüner Veltliner EL 2022

### HISTOIRE :

Willi Bründlmayer et son fils Vincent produisent des blancs secs, intenses et précis, dotés d'une grande pureté minérale ! Dans son "guide des vins Autrichiens", Peter Moser écrit que "tous les vins de Bründlmayer, ont ce qu'il faut pour être les meilleurs de leur catégorie !" Le vignoble est situé sur des côteaux en terrasses à la jonction entre le Danube et le Kamp. Le caractère des vins est façonné par la diversité géologique de chaque vignoble, un patchwork de roches primaires, loess et argile. La petite appellation du Kamptal (3 500ha) possède deux cépages nobles : le Riesling et le Grüner Veltliner, parfaitement adaptés à ces côteaux ensoleillés et rafraichis par le vent frais venant des Alpes. Un climat propice à l'Agriculture Biologique. Les meilleurs Crus (Ried) du domaine sont classés en Erste Lage (EL) par l'"Österreichische Traditionsweingüter", distinguant les plus grands terroirs du pays. Jancis Robinson qualifie Willi Bründlmayer de « phare du vin autrichien » et Gault & Millau lui a récemment décerné une récompense pour l'ensemble du travail accompli pour sa région et son pays.

**APPELLATION :** Kamptal  
**CÉPAGE :** Grüner Veltliner  
**TERROIR :** Sols granitiques,  
260-380m d'altitude  
**RÉGION :** Loiserberg et Berg Vogelsang  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12,5%  
**AGRICULTURE :** Biologique

### ELEVAGE :

Elevé en foudres

### CONSERVATION ET SERVICE :

Conservation : 5 à 10 ans

Température de service : 10-12°C



### NOTES DE DEGUSTATION :

James Suckling 94/100

"Le Grüner Veltliner Loiserberg Erste Lage 2022 est un vin plein de caractère. Son nez offre des notes de clou de girofle, de poivre blanc, de pomme et de fleur blanche. En bouche, le vin est vif et frais, avec une belle amplitude et une légère amertume de pamplemousse. Des notes d'umami et d'épices ajoutent de l'intérêt à une finale longue, savoureuse et rafraîchissante."

### ACCORD :

Saumon fumé à l'estragon, homard grillée au poivre, sauté de veau au gingembre et coriandre

