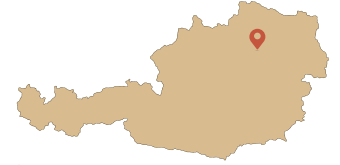




WEINGUT  
BRÜNDELMAYER

**Autriche** 



# Weingut Bründlmayer

## Grüner Veltliner Ried Lamm EL 2021

### 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 côtes 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 côtes ensoleillés et rafraîchis 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 :** Sol argilo calcaire  
260-380m d'altitude  
**RÉGION :** Loiserberg et Berg Vogelsang  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13%  
**AGRICULTURE :** Biologique

**ELEVAGE :**  
Fermenté en fûts autrichiens de 300 litres. Elevé en foudres de 2 500 litres

**CONSERVATION ET SERVICE :**  
Capacité de garde : 10 ans  
Température de service : 10-12°C



### NOTES DE DEGUSTATION :

Ce vin offre au nez des notes aromatiques de peau de mangue, de sauge fumée, de fenouil et de zeste de pamplemousse. En bouche le vin possède une texture crayeuse et minérale. Sa structure est dense et crémeuse avec des notes d'agrumes et d'épices. C'est un vin sérieux et complexe avec un excellent potentiel de garde.

### ACCORD :

Calamar au sumac, foie de veau et ciboulette, aiguillette de canard à la citronnelle, poulet au cumin, fromages semi-affinés

