



WEINGUT
BRÜNDELMAYER

Autriche 



Weingut Bründlmayer

Riesling Terrassen 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 : Riesling
TERROIR : Sols granitiques,
260-380m d'altitude
RÉGION : Loiserberg et Berg Vogelsang
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :
Cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10-12°C



NOTES DE DEGUSTATION :

James Suckling 93/100

“Ce vin blanc offre au nez des notes aromatiques de fleurs d'acacia, d'écorce d'agrumes, d'anis, de fenouil ainsi que des notes minérales de silex et fermentaires de pain au levain. L'attaque en bouche est fraîche, équilibrée par une touche de sucre résiduel, très pure et parfumée. Une structure acide vive qui met en valeur les épices et son caractère minéral.”

ACCORD :

Fruits de mer, terrine de poisson, saumon et haricots au four, poulet à l'estragon,

