



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Autriche 



Weingut Bründlmayer

Riesling Ried Heiligenstein Alte Reben 2020

HISTOIRE :

Situé à Langenlois, au cœur du Kamptal en Basse-Autriche, Weingut Bründlmayer est l'un des domaines les plus renommés du pays. Dirigé par Willi Bründlmayer, figure du vin autrichien, il s'étend sur des coteaux en terrasses baignés de soleil et rafraîchis par les vents alpins.

Fondé au XVI^e siècle, le domaine mêle tradition et innovation. Certifié en bio, il privilégie l'enherbement, les vendanges manuelles et la taille en lyre. La diversité des sols renforce l'expression des terroirs. La vinification repose sur des méthodes précises : levures indigènes, cuves inox ou fûts de chêne selon les cuvées, avec une attention particulière à l'équilibre et à la pureté aromatique. Le domaine est reconnu pour ses Grüner Veltliner et Rieslings, puissants, minéraux et aptes à la garde.

Les crus sont classés Erste Lage par l'association Österreichische Traditionsweingüter, gage de qualité. Bründlmayer incarne l'excellence autrichienne : des vins élégants, fidèles à leur terroir, portés par une vision durable et exigeante.

Le cru Zöbinger Heiligenstein Alte Reben ("vieilles vignes") est non seulement le plus ancien (50 à 75 ans), mais aussi probablement le plus intéressant du domaine. Le sol est constitué de grès du désert de Perm, vieux d'environ 270 millions d'années.

APPELLATION : Kamptal
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Sol argilo calcaire
230-345m d'altitude
RÉGION : Kamptal
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :
Fermentation en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : +15 ans
Température de service : 12°C

NOTE PRESSE :

James Suckling : 97/100
Falstaff : 97/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Sa robe est jaune-vert, aux reflets argentés. Le nez est complexe : pêche, mirabelle, ananas confit, orange, avec une touche florale et minérale. En bouche, l'attaque est vive et élégante, portée par une acidité fine et une minéralité saline. La texture est soyeuse, les arômes sont profonds et concentrés, et la finale est longue. Ce vin possède un potentiel de garde exceptionnel, pouvant évoluer sur plusieurs décennies.

ACCORDS :

fruits de mer, poissons grillés, volaille rôtie, ou des plats asiatiques raffinés

