



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Autriche 



Weingut Bründlmayer

Grüner Veltliner Ried Lamm EL 2021

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.

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



NOTE 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

