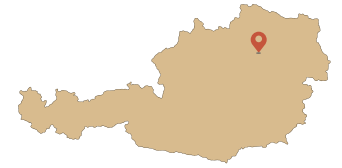




WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Autriche 



Weingut Bründlmayer

Grüner Veltliner Langenloiser Alte Reben 2014

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.

Langenloiser Alte Reben est la cuvée emblématique du domaine issue des plus vieilles vignes (45 à 50 ans). C'est une sélection de plusieurs lieux-dits historiques de Langenlois (notamment Spiegel, Steinmassl) sur des sols de loess, granite, gneiss, avec composantes calcaires avec des rendements naturellement faibles donnant concentration et profondeur au vin.

APPELLATION : Kamptal
CÉPAGE : Grüner Veltliner
TERROIR : Sols granitiques,
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

NOTE PRESSE:
Wine Enthusiast 92/100
Falstaff 92/100
Jancis Robinson 17/20



NOTE DE DEGUSTATION :

À maturité, le vin présente une robe or clair. Le nez est profond et fondu, mêlant fruits jaunes mûrs, poire pochée, miel léger, foin sec et épices douces, avec un discret accent pierreux. En bouche, la matière est ample et satinée, parfaitement équilibrée par une acidité encore vive. La finale est longue, saline, légèrement poivrée, offrant une sensation de sérénité et de grande harmonie.

Un grand Grüner de gastronomie, pleinement ouvert aujourd'hui.

ACCORD :

Wiener Schnitzel, Sandre rôti avec beurre blanc citronné, cabillaud confit et purée de panais, Saint Jacques poêlées, Poularde à la crème, Veau rôti à la sauge, courge rôtie beurre noisette, comté affiné

