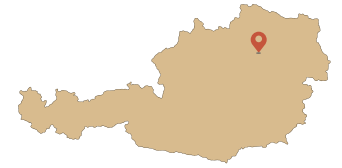




WEINGUT
BRÜNDELMAYER

Autriche 



Weingut Bründlmayer

Grüner Veltliner Ried Lamm Erste Lage 2018

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. Ried Lamm est situé au pied sud-est du Heiligenstein, l'un des secteurs les plus chauds du Kamptal. Exposé plein sud sur des sols d'argiles crayeuses, de loess et des substrats de roches sédimentaires, c'est un terroir connu pour produire les Grüner Veltliner les plus puissants, profonds et concentrés d'Autriche, souvent comparés à de grands blancs bourguignons.

APPELLATION : Kamptal
CÉPAGE : Grüner Veltliner
TERROIR : Sol argilo calcaire
260-380m d'altitude
RÉGION : Loiserberg et Berg Vogelsang
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%
AGRICULTURE : Biologique

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

NOTE PRESSE:

96 / 100 – Robert Parker (Wine Advocate)
96 / 100 – James Suckling
96 / 100 – Falstaff Magazin
94 / 100 – Wine Enthusiast



NOTE DE DEGUSTATION :

Aujourd'hui à maturité, la robe est or soutenu. Le nez est profond et expressif, mêlant pierre chaude, fruits jaunes mûrs, herbes sèches, épices douces et légère touche beurrée. En bouche, le vin se montre ample, dense et crémeux, porté par une acidité encore bien vivante et une trame minérale saline. La finale est longue, puissante et harmonieuse, sans lourdeur. Un Grüner Veltliner de grande table, majestueux, pleinement épanoui mais avec encore de la réserve.

ACCORD :

Poulet de Bresse rôti au jus corsé, ris de veau dorés, Lotte sauce au beurre noisette, Poêlée de cèpes, salers ou beaufort

