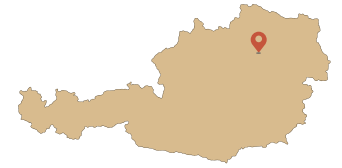




WEINGUT
BRÜNDELMAYER

Autriche 



Weingut Bründlmayer

Grüner Veltliner Ried Loiserberg 1ÖTW 2024

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 Grüner Veltliner Ried Loiserberg séduit par sa fraîcheur vibrante, sa minéralité intense. Issu de sols cristallins en pente exposée sud-est, il allie finesse, tension et profondeur. Ce cru révèle l'élégance du Kamptal.

APPELLATION : Kamptal
CÉPAGE : Grüner Veltliner
TERROIR : Sols granitiques
ALTITUDE : 260-380m
RÉGION : Loiserberg et Berg Vogelsang
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

Elevé en foudres

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 10 ans
Température de service : 10-12°C



NOTE PRESSE :

James Suckling : 94/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Un vin plein de caractère. Son nez offre des notes de poivre blanc, de pomme et de fleur blanche. En bouche, le vin est vif et frais, avec une belle amplitude et une légère amertume de pamplemousse. Des notes d'umami et d'épices ajoutent de l'intérêt à une finale longue, savoureuse et rafraîchissante.

ACCORDS :

Saumon fumé à l'estragon, homard grillée au poivre, sauté de veau au gingembre et coriandre

