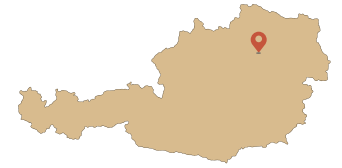




WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Autriche 



Weingut Bründlmayer

Grüner Veltliner Terrassen 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 Terrassen est issu de vignobles en terrasses. Les sols caillouteux des hauteurs offrent une belle acidité, des arômes expressifs et une minéralité élégante. Les terrasses basses, riches en loess, apportent corps et maturité. Leur combinaison crée un vin classique, fin et vigoureux.

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

ELEVAGE :
6 mois en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : +5 ans
Température de service : 10-12°C

NOTE PRESSE :
James Suckling : 92/100



NOTE DE DEGUSTATION :

Robe jaune pâle aux reflets verts et argentés. Nez frais et expressif, mêlant pomme verte, poire, agrumes, fleurs blanches et fines herbes, relevé d'une touche exotique et de poivre blanc.

Bouche vive et précise, à la texture droite et harmonieuse, offrant un bel équilibre fruit-acidité et une finale minérale et saline, longue et très digeste.

ACCORDS :

Truite fumée au fenouil et à l'orange, langouste grillée au poivre, poulet à l'estragon, Salade de chèvre frais, pommes vertes, jeunes pousses et noix, Dim sum vapeur (crevettes, légumes, volaille), Poisson vapeur à la citronnelle

