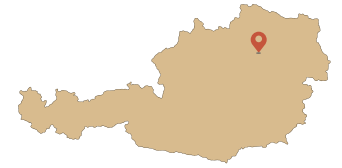




WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

**Autriche** 



# Weingut Bründlmayer

## Riesling 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<sup>e</sup> 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 Riesling Terrassen du Kamptal provient de vignobles en terrasses situés à la jonction du Danube et du Kamptal. Ce terroir, aux sols rocheux et au climat singulier, bénéficie d'une chaleur diurne qui favorise la maturité des raisins, tandis que l'air frais nocturne venu du Waldviertel préserve leur fraîcheur et leur fruité.

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

### ELEVAGE :

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 clair brillant aux reflets argentés. Nez pur et ciselé, sur les agrumes frais, le citron jaune, la pêche blanche et de fines notes florales, soulignées par une touche pierreuse très élégante.

Bouche tendue et élancée, portée par une acidité précise et salivante. Le fruit est net, la matière délicate, et la finale, droite et minérale, s'étire avec fraîcheur et énergie, dans un style très digeste et racé.

### ACCORDS :

Sandre ou sole vapeur au beurre citronné léger, coques, sashimis de poisson blanc, poisson vapeur au gingembre, asperges, légumes de printemps, salade d'herbes fraîches, chèvre très frais

