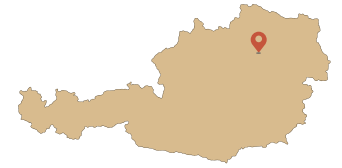




WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

**Autriche** 



# Weingut Bründlmayer

## Riesling Ried Steinmassl 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<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 **Ried Steinmassl**, mentionné depuis 1396, est un terroir emblématique du Kamptal. Le « ciseau à pierre » donne naissance à des Rieslings concentrés, structurés et cristallins. Ce vignoble exposé sud, aménagé en terrasses sur des pentes abruptes de roches métamorphiques, confère aux vins une tension minérale et une belle précision aromatique.

<b>APPELLATION :</b>	Kamptal
<b>CÉPAGE :</b>	Riesling
<b>TERROIR :</b>	Gneiss
<b>ALTITUDE :</b>	240-340m
<b>RÉGION :</b>	Loiserberg et Berg Vogelsang
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	12,5%
<b>AGRICULTURE :</b>	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 : 95/100

### NOTE DE DEGUSTATION :

Au nez, le vin dévoile une palette aromatique expressive mêlant fruits jaunes, groseille, écorce de citron vert et herbes aromatiques. En bouche, on retrouve les fruits à noyau, l'ananas frais et les écorces d'agrumes, portés par une acidité vive qui structure l'ensemble. La matière est moyennement corsée, mais finement tissée, offrant une belle tension jusqu'à une finale minérale et délicatement épicée.

### ACCORDS :

Coquilles Saint-Jacques, langoustines, poisson grillé, poulet rôti aux herbes, veau en sauce

