GRÜNER VELTLINER LÖSSTERRASSEN Josef & Philipp Bründlmayer – Grafenegg, Kremstal (AT)

Flaschengrössen:	**75 / 150 / 300 cl**
Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Josef & Philipp Bründlmayer
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	12% Vol.
Restzucker	1.0 g/l
Säure	5,5 g/
Ausschanktemperatur:	8-12°C
Trinkreife:	4 Jahre
Allergene:	enthält Sulfite

Lage:
Lössterrassen: Diverse südlich ausgerichtete Parzellen des Weingutes, Höhe 50-250m, großteils reine Lössböden, aber auch stellenweise viel Schotter

Vinifizierung:
Selektive Handlese mit 4 h Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung bei 19°C im Stahltank, 3 Monate Lagerung auf der Feinhefe

Weinbeschreibung:
Grüner Veltliner in Reinkultur. Löss bildet den Anfang, gesunde und reife Trauben den Weg, saftige und pfeffrige Aromen das Ziel. Frisch & lebendig, Trinkfreude pur!

Trinkempfehlung:
Reis, Pasta, geschmortes/gekochtes Schweinefleisch, gebackenes Geflügel

In den 52 Weingärten auf ca. 23 ha der Familie sind viele Rebstöcke selbst gepflanzt, manche wieder hochgepäppelt und andere einfach soweit gepflegt um herkunftsspezifische Weine in die Flasche zu bekommen, erfüllen. Stillstand war dabei schon für Josef ein Fremdwort und auch Philipp kann damit nichts anfangen.
Das meiste davon ist Veltliner und befindet sich in Lagen, die zu den besten des Kremstals zählen. Moosburgerin, Gebling, Tiefenthal, Vordernberg & Steingraben stehen synonym für dichte und kraftvolle aber auch lebendige und strukturierte Weine.

Kein Einsatz von Insektiziden & Herbiziden, keine Kunstdünger und keine Kaltvergärung stehen auf der Verzichtsseite. Handarbeit, mehrmalige Selektion und ein langer Ausbau auf der Hefe auf der TO DO-Liste. Der lokale Aspekt spielt dabei eine doppelte Rolle. Zum einen versucht er die natürlichen Verhältnisse exakt einzufangen, zum anderen gibt er autochthonen Sorten der Region, allem voran, dem Neuburger eine Chance. Der hat sich neben Riesling und Veltliner sukzessive zum Steckenpferd von Philipp entwickelt und hat neben einer saftigen Textur und vitalem Gerbstoff auch reife, exotische Frucht und feine Zitrusnoten im Aromatalon. Um das Terroir und seine Unterschiede so präzis wie möglich wiederzugeben, landet jede Lage in einem separaten Tank. Die grossen Lagen werden auch entsprechend in Holfässern ausgebaut und haben jenseits der individuellen Lagen- und Winzer-Handschrift Substanz, Charakter und Potenzial.

SD-Import Food&Wine Company
Steigerzelg 5a CH-8280 Kreuzlingen
Telefon +41 / 71 / 688 2970
Telefax +41 / 71 / 688 2972
info@sd-import.com
www.sd-import.com