



WEISSBURGUNDER KONGLOMERAT KREMSTAL DAC Josef & Philipp Bründlmayer – Grafenegg, Kremstal (AT)

Flaschengrößen:	75 cl
Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Josef & Philipp Bründlmayer
Traubensorte(n):	Weissburgunder
Alkoholgehalt:	13.5% Vol.
Restzucker	2.0 g/l
Säure	5,1 g/
Ausschanktemperatur:	9-11°C
Trinkreife:	7-8 Jahre
Allergene:	enthält Sulfite
Bewertung:	92 Falstaff

Lage:

Ein Weißburgunder mit Substanz und Potenzial. Basis dafür sind die steilen Lösshänge Gedersdorf, zudem spielt die Handschrift des Winzers eine entscheidende Rolle!

Vinifizierung:

Selektive Handlese, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank bei 19°C, danach Reife im 500 l Holzfass

Weinbeschreibung:

Im Bukett überzeugt er mit seinen zart nussig unterlegten Tropenfruchtnuancen und einem Hauch von Vanille. Im Gaumen cremig und gehaltvoll.

Er weist eine mineralische Komponente auf und hochfeiner Duft nach Blütenhonig, konzentrierte und vielschichtige Struktur.

Burgunder vom Löss geprägt

Trinkempfehlung:

Fisch, asiatische Küche, Hummer, würziger Käse, leichte Wildgerichte, Ente, Spargel, Kalbsgerichte, Lachs, helles Geflügel

In den 52 Weingärten auf ca. 23 ha der Familie sind viele Rebstöcke selbst gepflanzt, manche wieder hochgepöppelt 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, Gebting, 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 Verzichtseite. 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 Aromaton. Um das Terroir und seine Unterschiede so präzise wie möglich wiederzugeben, landet jede Lage in einem separaten Tank. Die grossen Lagen werden auch entsprechend in Holzfässern ausgebaut und haben jenseits der individuellen Lagen- und Winzer-Handschrift Substanz, **Charakter** und Potenzial.