Martel.
Wein geniessen.

Bründlmayer brut

Österreichischer Qualitätssekt
Bründlmayer



Pinot Noir, Chardonnay, Grauburgunder, Weissburgunder, Grüner Veltliner

Niederösterreich

Apéro, Süsswasserfische

trinkbereit (wenig Entwicklungspotential in der Flasche); Konsum empfohlen innerhalb von etwa 3 Jahren ab Degorgierdatum

naturnah

12.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Bründlmayer

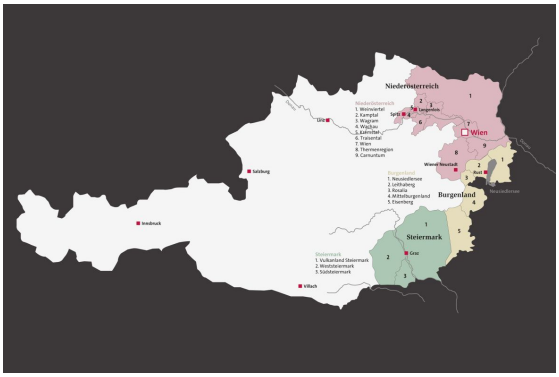
Zum Wein

Die Trauben für den Bründlmayer Brut stammen aus verschiedenen Parzellen, vorwiegend aus südöstlich ausgerichteten Lagen mit kalkreichen Böden. Sie werden im September von Hand gelesen, in kleinen Kisten transportiert und im Keller schonend gepresst. Für den Grundwein wird ausschliesslich das Herzstück der Pressung verwendet. Die Cuvée vereint Pinot Noir, Chardonnay, Grau- und Weissburgunder sowie Grüner Veltliner. Gärung im Edelstahltank, Ausbau anschliessend in gebrauchten Fässern zwischen 300 und 2’500 Litern. Die zweite Gärung in der Flasche wird von einer Lagerung auf der Hefe von 18 bis 36 Monaten begleitet. Bründlmayer rüttelt und degorgiert den Brut von Hand. Wir erkennen gelbe Frucht und weisse Blüten, mit zunehmender Reife auch Noten von Brioche. Dazu Anklänge von Aprikose. Am Gaumen rund und saftig, mit beachtlicher Struktur, zugleich offen und zugänglich. Feine, stimmige Perlage.

© Martel AG St.Gallen

Österreich / Niederösterreich

Winzerportrait Weingut Bründlmayer





Rechts Willi und Edwige Bründlmayer, Besitzer

Weingut

	Rund 100 ha
	Besitz: Familie Bründlmayer, Willi und Edwige Gutsleitung: Andreas Wickhoff MW, Thomas Klinger Sales p.p.a. Weinbereitung: Keller: Jan Palutka, Christopher Forst, Weingarten: Christoph Nastl
	Weiss: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay Rot: Pinot Noir, Zweigelt

Anbau

	biologisch zertifiziert

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Bründlmayer steht für den puren Ausdruck von Qualität. Saubere Arbeit, klare Weine, beeindruckende Konstanz. In jeder Preisklasse entstehen Weine auf hohem Niveau. Bründlmayer ist eine Referenz für Schaumweine in Österreich, zeigt ausserordentlich spannende Lagenunterschiede beim Grünen Veltliner und gilt als eines der vollständigsten Weingüter des Landes. Ein österreichisches Weingut mit internationaler Ausstrahlung und sicherem Wert.

Einzigartig

Riesling und Grüner Veltliner von Weltklasse prägen das Profil. Die besondere Stellung ergibt sich aus der Kombination bedeutender Lagen, darunter rund 10 ha im Zöbinger Heiligenstein, einer pionierhaften naturnahen Bewirtschaftung im Lyra-System und einem klar definierten, reduzierten Stil. Bründlmayer zählt zudem zu den prägenden Betrieben im österreichischen Spitzensekt.

Überblick

Vulkanische Böden, karges Gestein und kühle Nächte bilden die Grundlage für strukturierte Weine mit ausgeprägtem Herkunftsprofil. Die Rebhänge des Kamptals liegen auf 200 bis 300 m ü. M. und sind vor kalten Nordwestwinden geschützt. Steinige Terrassen speichern tagsüber Wärme, nachts sorgt kühle Waldluft für Abkühlung. Im 2012 neu gestaltete Keller arbeitet Bründlmayer konsequent mit Schwerkraft. Der Betrieb ist bio-zertifiziert, baut vegan aus (nicht zertifiziert) und liest trotz Grösse alles von Hand. Willi Bründlmayer zählt zu den meist ausgezeichneten Winzern Österreichs.

Emotionen

Wir sind bekennende Bründlmayer-Fans. Ihnen gelingt alles: Grüner Veltliner, Riesling, Schaumwein, Rosé, Rotwein. Bründlmayer gehört zu den grossen Könnern. Trotz beträchtlicher Grösse bleibt die Qualität bei Bründlmayer stabil und hoch. Kompliment.

«Bründlmayer ist Garant für österreichische Spitzenqualität.»

— Martel über Bründlmayer

© Martel AG St.Gallen

Impressionen















© Martel AG St.Gallen