Martel.
Wein geniessen.

Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen 2024

Kamptal DAC, bio
Bründlmayer



Grüner Veltliner

2024

Kamptal

Apéro, Frischer Ziegenkäse, Hartkäse, Raclette & Fondue, Salat, Spargeln, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse

trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

biologisch

12.50 % Vol.

leichter Wein

Bründlmayer

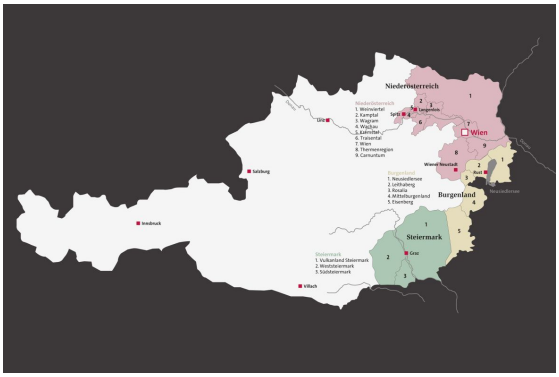
Zum Wein

Bründlmayers Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen ist seit vielen Jahren eine feste Grösse im Martel-Sortiment. Die Trauben stammen aus den besten Terrassenlagen des Weinguts. Typische Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Auch das typische feine «Pfefferl» ist da.

© Martel AG St.Gallen

Österreich / Kamptal

Winzerportrait Bründlmayer





Rechts Willi und Edwige Bründlmayer, Besitzer

Weingut

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
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