



Martel.
Wein geniessen.



Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen

Kamptal DAC

Winzer	Bründlmayer
Region	Kamptal
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	37.5 cl
Qualifizierung / Lage	Kamptal DAC
Kategorie	Weisswein
Traubensorte	Grüner Veltliner
Anbauart	naturnah
Körper	leichter Wein
Alkoholgehalt	12.50 % Vol.
Passt zu	Apéro, Süsswasserfischen, frischem Ziegenkäse, Hartkäse, Raclette & Fondue, Weichkäse, Salat, Spargeln, vegetarischen Gerichten aller Art
Trinkreife	trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

Das Weingut von Willi Bründlmayer ist massgeblicher Mitbegründer und ein Aushängeschild der aktuellen österreichischen Weinszene. Der Winzer besitzt um das Dorf Langenlois (50 km nordwestlich von Wien) herrliche Rebärten auf Böden vulkanischen Ursprungs. Hier entstehen Weine mit unnachahmlicher Raffinesse. Der Grüne Veltliner ist Österreichs weisse Spezialität, die Reblage Kamptaler Terrassen ergibt dabei diesen delikaten, würzig-rassigen Wein mit seinem Apfel - und Zitrusduft.

Weingut Bründlmayer

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Willi Bründlmayer
Rebberge	80 ha
Sortenspiegel	Weiss: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weiss- und Grauburgunder Rot: Blauburgunder, St. Laurent, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot
Durchschnittliche Produktion	ca. 500'000 Flaschen
Weinstil	Rot als auch Weissweine sind konzentriert, glasklar und wirken nie überladen. Es sind Weine mit Charakter und Eigenständigkeit.

Das Weingut von Willi Bründlmayer steht an der Spitze der österreichischen Weinszene. Der Winzer besitzt um das Dorf Langenlois (50 km nordwestlich von Wien) herrliche Weingärten auf Böden vulkanischen Ursprungs. Hier entstehen Weine mit unnachahmlicher Raffinesse. Rigorose Erntebeschränkung konzentriert die Kräfte und die Frucht in den Beeren, das karge Terroir liefert Mineralität. Entsprechend dem hohen Qualitätsanspruch werden die Reben naturnah gepflegt.

Aufgebaut wurde das Weingut Bründlmayer, das heute 75ha Anbaufläche umfasst, von Ilse und Wilhelm Bründlmayer sen. Seit 1980 wird es von Willi und Edwige Bründlmayer geleitet. Wichtigste Rebsorte im Weingut ist der Grüne Veltliner. Es werden im Weiteren aber auch Riesling, Chardonnay, Weiss- und Grauburgunder, sowie Blauburgunder, Zweigelt, Cabernet und Merlot angepflanzt. Zwei Drittel der Produktion entfallen auf die Weissweine, ein Drittel auf Rotweine. Besondere Berühmtheit hat auch Willi Bründlmayers Sekt Bründlmayer brut erlangt.

Im Weinberg ist Willi Bründlmayer um ein stabiles, ökologisches Gleichgewicht bemüht, selbstverständlich mit Verzicht auf Herbizide und Kunstdünger. Die Vinifikation erfolgt traditionell, in der Regel wird mit Spontangärung gearbeitet. Je nach Weinstil erfolgt der anschließende Ausbau imahltank oder in kleinen und grossen Eichenfässern aus österreichischen Wäldern.

Zahlreiche Auszeichnungen sind die Belohnung für die intensive Auseinandersetzung mit dem Weinbau. (im Magazin „Falstaff, Trophée Gourmet von Gault-Millau, fünf Mal in Folge Winzer des Jahres“ Winery of the Year bei Wines&Spirits, etc.)



© www.martel.ch