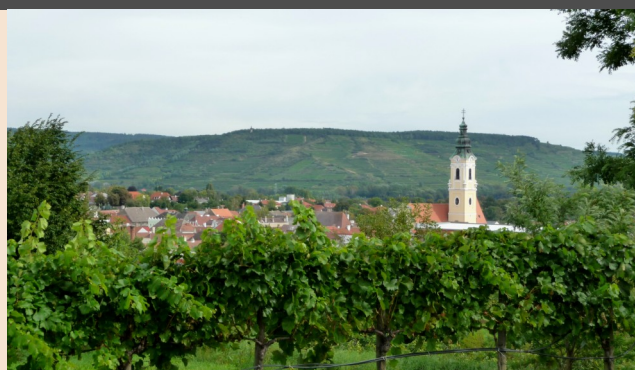


ZÖBINGER HEILIGENSTEIN ALTE REBEN BRÜNDLMAYER

LE TERROIR :

Voir fiche Eichinger. Le domaine Bründlmayer y possède 12 Ha.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : écologique quasi bio (non-certifié); Age moyen des vignes : 45 ans; degré naturel : 100 O°; récolte début décembre

Vinification & élevage : Pressurage très lent FA en cuve inox puis élevage sur lies en foudres pendant 9 mois.

Rendement : 25 hl/ha

Alcool acquis : 13,5 %

Acidité : 7 gr/lit

SR : 5 gr/lit

SO2 (libre / total) : 32 / 95 mgr/lit

Classification : QbA trocken

Prix : 33,50 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS (KAMPTAL)

Porte-drapeau de la Kamptal, à l'étranger comme en Autriche, ce domaine de 75 Ha (taille inhabituelle pour le pays) dispose d'une gamme des plus étendue où la qualité est extraordinairement constante d'un type de vin à l'autre, en blanc, rouge (29% de l'encépagement) ou mousseux.

Le point fort du domaine est le grüner veltliner, du moins en quantité; en qualité, le riesling et les cépages bourguignons le rejoignent sans problème.

En matière de viticulture, Bründlmayer innove en taillant 1/3 des vignes en lyre, cas exceptionnel dans la région. En cave, il travaille dans plusieurs cas avec du chêne et de l'acacia autrichien, ce qui est également plutôt rare. La gestion générale est en mains de Willi Bründlmayer tandis que le maître de chais est Joseph Knorr.

Site internet : www.bruendlmayer.at

Adresse : Zwettlerstrasse, 23 A-3550 Langenlois

Tél.: x43 2734 37 48

