

## BRÜNDLMAYER BRUT NV

Art. nr: BR2101

Pris: 215,20 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Mousserande viner

Sortiment: Restaurang

Land: Österrike

Producent: Weingut Bründlmayer

Druvor: Blauer Burgunder , Chardonnay , Grüner Veltliner , Grauburgunder

**Karaktär:** Spänningen mellan en sval friskhet och mogen värme, mellan elegant finesse och uppfriskande smaker. Nyanser av vitt bröd, brioche och aprikos, mycket frukt, enastående kroppsbyggnad, mycket rund och generös. Balanserad och frisk syra.

**Tillverkning:** Druvorna pressas försiktigt. Fermenteringen sker i tankar av rostfritt stål där den biologiska syrenedbrytningen sker. Vinet förblir i kontakt med jästen i ca 18-36 månader. Jästen avlägsnas och några droppar av deras "Likör d'Expédition" används som en signatur för att ge det färdiga mousserande vinet en extra mognadston.

**Lagring:** Efter fermentering flyttas vinet tillsammans med den fina jästen till 300 liters och 2500 liters fat från österrikisk ek.

Alkoholhalt: 13% Totalsyra: 7 g/l

---

## Om producenten

### Här prioriteras ekologisk harmoni

Willi Bründlmayer är österrikisk vinodlings självklara galjonsfigur, en vinprofessor med oerhörd känsla för naturen och för jordens framtid.

Vinföretaget grundades av Willis föräldrar och 1980 tog han och hustrun Edwige över driften. I dag brukar man 60 hektar vingårdar i vindistriktet Kamptal i regionen Niederösterreich. Stora arealer är planterade med Österrikes gröna paradruva, grüner veltliner. Det är dock hans riesling, som gjort honom berömd.

Den österrikiska vintidningen Falstaff har utnämnt Willi Bründlmayer till "Årets vinmakare" och när den österrikiska Gault-Millau-guiden första gången delade ut sin "Trophée Gourmet" var det Willi som fick den. Vingurun Robert M. Parker har i tidningen The Wine Advocate skrivit att "The beautiful purity and precision of the Bründlmayer wines make them among my favorite Austrian offerings".

På Weingut Willi Bründlmayer prioriteras ekologisk harmoni. Man använder till exempel endast ekologisk gödsel. Och när gamla vingårdar grävs upp får de vila i fem år före nyplantering för att jorden ska hinna hämta sig och förnya sina förråd av näringsämnen.

Willi är stor förespråkare för det så kallade Lyra-systemet som är en uppbindningsmetod som innebär att rankorna binds upp som ett Y med kort stam för att druvklasarna ska komma nära marken och kunna dra nytta av den värme som under dagen lagras i stenarna i jorden. Lyran har den fördelen att bladen får bättre solexponering. Det ger också bättre luftgenomströmning. Bladen torkar fortare efter regn och det minskar risken för mögel och sjukdomar. En tredjedel av vingårdarna är planterade enligt detta system.

