

BRÜNDLMAYER CHARDONNAY RESERVE 2018

Art. nr BR2001

Pris 349,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Kamptal, Österrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 6,7 g/l

Restsocker 1,3 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Ungdomlig doft, svagt kryddiga toner blandat med mogna äpplen och vit persika. Diskreta fattoner men ett härligt, fylligt vin med generös frukt. Elegant och mineralrikt avslut.

Tillverkning Druvorna pressas försiktigt och fylls i 300-liter stora ekfat. Vinet tillbringar 5-6 månader på sin egen jästfällning med nästan ingen batonnage och genomgår en malolaktisk jäsning.

Lagring Vinet får ligga och mogna på stora träfat på 2500 liter.

Passar till Vinet passar bra till olika fiskrätter och kalv men även till asiatiska rätter.

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.

