



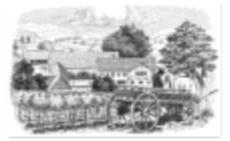
005718

## BRUT RESERVE

 Bründlmayer

 Österreich  
Weinbauregion Weinland

 40% Spätburgunder, 30% Chardonnay, 10% Grüner Veltliner, 10% Weißburgunder, 10% Grauburgunder



WEINGUT  
**BRÜNDLMAYER**  
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe und Perlung: hell glänzendes Strohgelb bis Gold, sehr feine, anhaltende Perlung und zartes Mousseux

Duft: im Bouquet Anklänge von reifen Aprikosen, die mit den leicht röstigen Noten der langen Hefesatzreife, wie Toastbrot, frisch gebackener Hefezopf, auch etwas Haselnuss und Vanille verschmelzen

Geschmack: am Gaumen frisch und geschmeidig, sehr elegant, charmant und lebendig mit feiner Balance von aromatisch gereifter Frucht und kühler Säurefrische, von sanfter Fülle, Schmelz und Finesse

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

## ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
9120051448307  
9120051448314

## ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 7.0 g/L

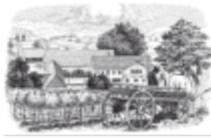
Restzucker 12.0 g/L

## INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe  
enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe  
enthält Sulfite

Inverkehrbringer  
Weingut Bründlmayer  
3550 Langenlois  
AT



## WEINGUT BRÜNDLMAYER

LANGENLOIS - ÖSTERREICH

### WEINNOTIZ

Mit rund siebzig Prozent Chardonnay und Pinot noir (in Österreich Blauer Burgunder) von kalkreichen Böden, dem klassischen Flaschengärverfahren und seiner bis zu dreijährigen Reife auf dem Hefesatz hat dieser handgerüttelte Brut durchaus etwas von einem edlen Champagner. Doch der aromatische Tupfer Grüner Veltliner, der gekonnte Mix warmer und kühler Reblagen, die vielen, oft nur winzigen und doch nachhaltig spürbaren Details der Weinbergs- und Kellerarbeit zeigen unverkennbar seine Bründlmayersche Prägung: maximaler Qualitätsanspruch vereint mit klarem Herkunftscharakter.

### WEINBEREITUNG

Die Trauben für Bründlmayers Brut reifen in unterschiedlichen Lagen und Weinbergen des Weinguts. Ein Großteil stammt von den Südosthängen, in denen die Trauben sich mit warmer Frucht entfalten und auf den stark kalkhaltigen Böden zugleich ihre frische Säure bewahren. Die Lese beginnt meist im September, sobald die Trauben auf den Punkt gereift sind: aromatisch mit fein austarierter Säure- Süße-Balance. Alle Trauben werden behutsam in kleine Kistchen gelesen, umgehend in die Kellerei geliefert und hier vorsichtig gepresst. Nur das Herzstück der Pressung verwendet Bründlmayer für seinen Sektgrundwein. Der Most wird im Edelstahltank vergoren, der Wein durchläuft direkt im Anschluss den biologischen Säureabbau und wird nun mit der Feinhefe in gebrauchte, zwei- bis dreifach belegte 300- und 2500-Liter-Fässer aus österreichischer Eiche gelegt. Erst im folgenden Jahr füllt Bründlmayer diesen Grundwein dann zusammen mit etwas Zucker und Hefe zur prise de mousse, der Zweit- oder Sektgärung auf die Flaschen. Rund 18 bis 36 Monate lagern die Sekte im Reifekeller auf dem Hefesatz, um sich nach und nach mit eleganter Fülle, Schmelz und den typischen zarten Brioche-Noten zu vollenden. Sobald die Hefen, nach getaner Arbeit zu Boden sinken, beginnt man die Flaschen von Hand zu rütteln und dabei immer weiter über Kopf zu stellen bis schließlich der gesamte Hefesatz in den Flaschenhals rutscht und beim Degorgieren komplett entfernt werden kann. Dazu wird in den meisten Häusern der Flaschenhals kurz eingefroren. Bründlmayer verzichtet darauf, er degorgiert "warm" und ersetzt die entstandene kleine Fehlmenge mit einigen Tropfen seines liqueur d'expédition, der Versanddosage, die den Sekt als geschmacklich Brut einstellt und ihm zugleich die unverkennbare Signatur des Hauses Bründlmayer verleiht.

### PRODUZENTEN-INFO

Willi Bründlmayer steht weltweit als Galionsfigur für das „österreichische Weinwunder“. Er setzt seit Jahrzehnten konsequent auf die Bewahrung des ökologischen Gleichgewichts in seinen berühmten Weinbergen, von denen nur einmal die Ikone „Ried Lamm“ oder der famose „Zöbinger Heiligenstein“ erwähnt seien.

Für die exquisiten Früchte seiner Präzisionsarbeit hagelte es viele Auszeichnungen: Falstaff verlieh Bründlmayer seine rare 5 Sterne Höchstbewertung, Gault & Millau die Auszeichnung für das Lebenswerk, den besten Weißwein und besten Sekt des Jahres 2019.

Doch allein mag der bescheidene Langenloiser diese Ehren nicht annehmen. Jeder Stern, jeder Punkt gebührt ebenso seiner Familie und dem DreamTeam um Master of Wine Andreas Wickhoff und Thomas Klinger, die heute mit behutsamster Feinarbeit im Weinberg, im Keller die Erfolgsgeschichte des Weinguts weiterschreiben. Und der Erfolg dieser Arbeit? Lässt sich in jedem seiner Weine schmecken!