






00864114 | 2014

RIESLING HEILIGENSTEIN LYRA

-  **Bründlmayer**
-  **Österreich**
Weinbauregion Weinland
-  **Riesling**
-  **93 bis 95 Punkte Falstaff**
-  **19 Punkte Gault&Millau**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Zarter Blütenduft und dann sofort tiefes Fruchtspiel à la Maracuja und weißer Pfirsich, kühl und eindringlich, überaus verlockend; elegante Linienführung, etwas Minze und heller Tabak, sehr expressiv, viele Facetten und lebhaft, zieht mit viel Schliff und erfrischender Pikanz bis zum säurebetonten Finale durch, vornehm und lang, auch in Zukunft.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	9120051446051 9120051446068

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Bründlmayer 3550 Langenlois AT



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!