

# BRÜNDLMAYER WILLI BRÜNDLMAYER BRUT BRÜNDLMAYER WILLI, LANGENLOIS



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Bründlmayer Willi</b>
Traubensorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay, Grauburgunder (Pinot Gris), Weissburgunder (Pinot Blanc), Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°C
Auszeichnungen:	Falstaff 92 / 100

Mittleres Goldgelb, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Mit einem Hauch von Mandarinenzesten unterlegte gelbe Apfelfrucht, zarte Marillennuancen, Biskuit, einladendes Bouquet. Saftig, elegant, gut integrierter Säurebogen, weisse Frucht im Abgang, trinkanimierender Stil.

## *Empfehlung*

---

Als Aperitif, zu feiner Gemüseküche, leichten Fischgerichten und zu Desserts mit viel Fruchtaroma.

## *Produzent*

---

**Bründlmayer Willi** - Unser Schatz, unser Reichtum sind unsere Weingärten. Selbst wenn ich zu Hause bin, richtet sich der Blick immer nach draussen, meint Willi Bründlmayer: Im Weinberg ist man nachhaltig um ein stabiles, ökologisches Gleichgewicht bemüht. Herbizide und Kunstdünger werden abgelehnt. Konsequente Boden- und Laubarbeit sind ebenso fester Bestandteil im Repertoire, wie kontinuierliche Selektion mit besonderer Rücksicht auf genetische Vielfalt, Widerstandskraft und Standortanpassung. Ein beachtlicher Teil der Rebanlagen ist mittlerweile in Lyra-Erziehung angelegt. Hier werden die jungen Triebe über dem Stamm so geteilt, dass sie sich wie sonnenanbetende Arme in Y-Form zum Himmel strecken. Dadurch wird die belichtete und belüftete Blattoberfläche im Verhältnis zum Stock erhöht und mehr Energie fliesst in die Früchte ein. In der heissesten Zeit, wenn die Sonne hoch am Himmel steht, beschattet das Laubdach die durch Sonnenbrand gefährdeten Trauben.