

BRÜNDLMAYER WILLI RIESLING Z. HEILIGENSTEIN A.R. BRÜNDLMAYER WILLI, LANGENLOIS



Jahrgang:	2014
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bründlmayer Willi
Traubensorte(n):	Riesling
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C
Auszeichnungen:	Falstaff 96 / 100

Helles Grüngelb. Zunächst etwas verhalten, öffnet sich mit Luft, zarte Steinobstnuancen, ein Hauch von Mandarinenzesten, mineralischer Touch, facettenreiches Bouquet. Saftig, feine Fruchtsüsse, unterlegt mit einem zarten Minzetouch, finessenreiche Säurestruktur, die gut eingebunden ist, extraktsüßes Finale, ausgezeichnete Länge, in sich ruhend, wird von weiterer Flaschenreife profitieren, feine salzige Mineralität im Nachhall.

Empfehlung

Zu Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.

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.