Brundlmayer

Bründlmayer Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen est une expression classique et élégante du cépage emblématique de l'Autriche, offrant un équilibre harmonieux entre fraîcheur , minéralité et de délicates notes épicées .

WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Grüner Veltliner

Gruner Veltliner Kamptaler Terrassen 2025

Kamptal, Autriche

Région et Vignobles

Le **Kamptal DAC**, situé en Basse-Autriche, est l'une des régions viticoles les plus prestigieuses du pays, connue pour ses vignobles en terrasses pittoresques. La région tire son nom de la **rivière Kamp**, qui influence le microclimat, idéal pour une maturation lente des raisins.

Les raisins du **Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen** proviennent de vignobles situés autour de **Langenlois**, centre viticole du Kamptal. Les terrasses se composent principalement de deux types de sols qui confèrent au vin sa complexité unique :

- Les **sols rocheux primaires** des terrasses supérieures, composés de granite et de schiste, apportent une **minéralité prononcée** et une grande fraîcheur.
- Les **sols de loess** des terrasses inférieures ajoutent du **volume**, de la rondeur et des arômes de fruits mûrs.

Cette combinaison de terroirs et d'altitudes permet d'obtenir un vin équilibré, alliant vigueur, fruité et élégance, tout en reflétant parfaitement le caractère unique du Kamptal.

Vinification

Les raisins du **Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen** sont récoltés **à la main**, afin de garantir une qualité optimale. Après un tri rigoureux, le moût fermente en **cuves inox** à température contrôlée pour préserver la fraîcheur aromatique et l'acidité naturelle du vin.

Le vin est ensuite élevé **sur lies fines** pendant plusieurs mois, ajoutant de la complexité et une texture subtile. Ce procédé permet de conserver la pureté du fruit tout en apportant une légère richesse et une grande finesse.

WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Gruner Veltliner Kamptaler Terrassen 2025

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle brillante aux reflets verts.
- **Nez** : Arômes frais et délicats de **pomme verte**, de **zeste d'agrumes** et de fines notes de **fleurs blanches** et d'**herbes fraîches**. De subtiles touches de **minéralité** et d'**épices** complètent le bouquet.
- **Bouche** : Vive et rafraîchissante, avec des saveurs de **poire**, de **pomme** et une pointe de **citron vert**. L'acidité dynamique et la texture élégante s'accordent harmonieusement, menant à une finale marquée par des notes subtiles de **poivre blanc** et de minéralité persistante.

Le Saviez-Vous ?

Le Grüner Veltliner, cépage emblématique de l'Autriche, est réputé pour sa **polyvalence** et sa capacité à exprimer son terroir. Les vins du Kamptal, en particulier ceux issus des terrasses, sont prisés pour leur **acidité vive**, leurs notes épicées et leur potentiel de garde impressionnant.

Accords Mets et Vins

- **Poisson grillé au citron et aux herbes** : L'acidité vive et la minéralité du vin subliment les saveurs délicates du poisson grillé.
- **Sushi et sashimi** : Son profil frais et cristallin se marie parfaitement avec la texture subtile du poisson cru.
- **Plats asiatiques légèrement épicés** : Les notes de poivre blanc s'accordent harmonieusement avec des plats comme le curry vert thaï ou le poulet au gingembre.
- **Escalope viennoise** : Un accord classique autrichien, où la fraîcheur du vin équilibre la richesse du plat.

93 James Suckling

James Suckling (JS) : 93 Points (2023)

Cool and elegant, yet juicy and wonderfully fresh, this medium-bodied gruner vetliner has the garden herb and celery aromas of the grape. As lightly as this skips over the palate, and as crisp as it is in the finish, there's very good substance here. It should stay fresh for quite a few years. From organically grown grapes. Drink or hold. Screw cap.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2023)

Just bottled with 12.5% stated alcohol, the incredibly charming 2023 Grüner Veltliner Terrassen opens with an irresistible, pure, bright and intense as well as coolish and aromatic bouquet of white seed fruits yet also a saline background. Lean, fresh and juicy on the palate, this is a medium-bodied, saline, savory and highly stimulating Veltliner that will probably never tastes as attractive as in its first year after bottling. It's an irresistible picture-book Veltliner. Screw cap. Tasted end of March 2023.(SR)

WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Gruner Veltliner Kamptaler Terrassen 2025

92 James Suckling

James Suckling (JS) : 92 Points (2022)

A medium-bodied white with crushed stones, sliced apples, white rosemary and white cherries on the nose, with some blanched almonds. Creamy, firm and mineral, with a dry and stony finish. From organically grown grapes. Drink or hold. Screw cap.