

Brundlmayer

Issu de vignobles en terrasses, ce Riesling combine une énergie juvénile et une finesse remarquable, soutenue par une acidité vive, offrant à la fois un plaisir immédiat et un potentiel de vieillissement.



Riesling Kamptaler Terrassen 2022

Kamptal, Autriche

Région et Vignobles



Le **Riesling Kamptaler Terrassen** provient de jeunes vignes plantées sur différentes terrasses. Les terrasses **supérieures** aux sols **rocheux** (granite et gneiss) confèrent au vin une **minéralité élégante** et un grand potentiel de vieillissement. Les terrasses **inférieures**, plus riches en **loess** et en **argile**, ajoutent de la **rondeur**, de la **structure** et une belle expression fruitée.

Cette sélection méticuleuse des parcelles permet au vin d'exprimer à la fois la **fraîcheur** et l'**équilibre**, tout en restant accessible dans sa jeunesse.

Vinification

Les raisins destinés au **Bründlmayer Riesling Kamptaler Terrassen** sont **récoltés à la main** en octobre, afin de garantir une maturité optimale et une qualité irréprochable. Les grappes sont ensuite **pressées en grappes entières**, un procédé doux qui préserve la pureté et l'intensité aromatique du fruit.

La fermentation a lieu en **cuves inox** à des températures contrôlées de **15 à 20°C**, permettant au vin de conserver sa fraîcheur fruitée et ses arômes délicats. Après fermentation, le vin repose **sur lies fines** jusqu'à l'assemblage final et la mise en bouteille en **février**. Ce processus apporte une subtile texture et renforce la minéralité du vin tout en préservant sa vivacité.



Alcool:12,50 %

Composition: 100% Riesling







Riesling Kamptaler Terrassen 2022

Notes de Dégustation

- Robe : Jaune pâle brillante aux reflets verts.
- Nez : Bouquet expressif marqué par des notes de fleurs blanches et jaunes (sureau, acacia), une touche de zeste d'agrumes et des nuances délicates de fenouil, anis et de minéralité saline.
- Bouche: Fraîche et vive, offrant des saveurs de pêche de vigne, de zeste de citron et d'une pointe subtile d'épices. L'acidité cristalline met en valeur la minéralité, menant à une finale nette, rafraîchissante et élégante.

Le Saviez-Vous?

Les vignobles en terrasses du **Kamptal DAC** font partie des paysages viticoles les plus emblématiques d'Autriche. Les sols rocheux, combinés au climat frais, permettent au Riesling d'exprimer une **pureté exceptionnelle** et une **minéralité marquée**, tout en conservant une capacité de vieillissement remarquable.

Accords Mets et Vins

- **Poisson grillé au beurre citronné** : L'acidité vive et les notes d'agrumes du vin subliment la délicatesse du poisson.
- Salade de fruits de mer avec vinaigrette aux agrumes : Un accord idéal avec la fraîcheur et la minéralité du vin.
- **Médaillons de porc au fenouil et aux herbes** : Les notes d'anis et la structure du vin se marient parfaitement avec la tendreté du porc.
- Curry vert thaï aux crevettes : L'acidité cristalline du Riesling équilibre les épices et la richesse crémeuse du plat.



Wine Spectator (WS): 93 Points (2022)

There's a subtle earthy complexity here, alongside aromas of grapefruits, flint stones, honey and peach blossom. Deliciously mineral and flavorful, with vibrant, lively acidity. Long and dry. From organically grown grapes.



Robert Parker (RP): 92 Points (2022)

Bründlmayer's 2023 Riesling Terrassen is super clear and remarkably intense on the bright, elegant, beautifully aromatic and saline nose that is reminiscent of white peach and crushed rock. It is lush, round and savory on the palate, with spicy aromatics, concentrated white peach fruit, sur lie texture and ripe yet tension-giving acidity and mineral tension. This is a remarkably hedonistic Riesling in a lighter, XS style. 13% stated alcohol. Screw cap. Tasted in March 2024.







Riesling Kamptaler Terrassen 2022

Robert Parker (RP): 92 Points (2021)



Bründlmayer's 2021 Riesling Terrassen offers a clear and intense, pure and elegant bouquet of perfectly ripe and healthy Riesling berries intertwined with finely mineral and saline notes of crushed stones. Fruity, round and mouthfilling on the palate, this is a medium to full-bodied, very elegant and aromatic dry Riesling characterized by the poor rocky soils (gneiss/mica schist and perm sandstone) as well as, on the lower terraces, a layer of loess and clay as well, based on the particular climate. The terraced vineyards are located at an altitude of between 200 and 300 meters above sea level at the intersection of the Danube Valley and the Kamptal. The good daytime warming produces ripeness and a certain fullness of the grapes, while the suction effect of the Kamptal moves the cool air of the Waldviertel into the vineyards in the evening and at night, preserving freshness and fruit. The freshest and finest grapes for this assemblage come from the high-altitude vineyards, while the harvest from the lower terraces gives the wine some body. The 2021 is clear, refined and lush, very well balanced and crystalline in its fine and saline acidity that carries this excellent Riesling to a long and remarkably intense and stimulating finish. This is most probably the finest Terrassen Riesling I have had from Bründlmayer in a decade. 12% stated alcohol. Screw-cap closure. (SR) (10/2022)



