



Brundlmayer

Bründlmayer Grüner Veltliner Ried Loiserberg est un vin de parcelle unique qui illustre parfaitement la finesse et l'élégance du Kamptal DAC, avec une expression marquée par la fraîcheur, la minéralité et la précision.



WEINGUT
BRÜNDLMAYER



Gruner Veltliner Ried Loiserberg 2022

Kamptal, Autriche

Région et Vignobles

Le vignoble de **Ried Loiserberg** est situé dans la partie occidentale du **Kamptal DAC**, une prestigieuse région viticole de **Basse-Autriche**. Culminant jusqu'à **380 mètres d'altitude**, Loiserberg bénéficie d'une **exposition sud à sud-est**, offrant un ensoleillement idéal tout en conservant un microclimat frais, protégé des vents dominants.

Les sols de **Ried Loiserberg** sont constitués de **roche primaire**, géologiquement définie comme **zoïsité-amphibolite**, une forme de granite décomposé, de paragneiss ou de schiste micacé, souvent recouverte d'une fine couche d'**argile** ou de **terre brune non calcaire**. Ce sol rocheux apporte au vin une **minéralité distinctive** et une pureté exceptionnelle, tandis que l'argile ajoute de la profondeur et de la structure.

L'altitude élevée, le climat frais et la diversité des sols permettent une **maturation lente**, essentielle au développement d'arômes complexes et d'une belle acidité, sans alourdir le vin.

Vinification

Les raisins destinés au **Grüner Veltliner Ried Loiserberg** sont récoltés à maturité optimale, généralement entre **mi-octobre et fin octobre**. Cette vendange tardive garantit un équilibre parfait entre acidité et concentration des arômes.

La fermentation s'effectue à des températures modérées, comprises entre **15 et 20°C**, afin de préserver la fraîcheur et l'intensité aromatique du fruit. Après fermentation, le vin est délicatement élevé en **grands fûts de chêne** et en cuves inox, ce qui lui confère une texture subtile tout en conservant sa personnalité vive et cristalline.

La mise en bouteille a lieu en **juillet 2023**, permettant d'obtenir un vin équilibré, prêt à exprimer toute sa richesse aromatique et sa fraîcheur.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Grüner
Veltliner



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Gruner Veltliner Ried Loiserberg 2022

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle brillante aux reflets verts éclatants.
- **Nez** : Arômes frais et vivifiants de **pomme verte**, de **pamplemousse blanc**, avec des touches délicates de **baies rouges** et de **fleurs de foin**.
- **Bouche** : Pure et intense, offrant des saveurs de **poire**, de **zeste d'agrumes** et une légère note de **foin séché**. Des touches subtiles d'**anis** et d'**épices** apportent de la complexité, tandis que l'acidité vive mène à une finale **saline** et savoureuse, typique des vins de terroir frais.

Le Saviez-Vous ?

Le vignoble de **Ried Loiserberg** est réputé pour son **climat frais** et ses **sols de roche primaire**, qui offrent un environnement idéal pour le Grüner Veltliner. La précision et la pureté de ce vin sont le reflet direct de ce terroir unique d'altitude et du travail méticuleux effectué dans les vignes.

Accords Mets et Vins

- **Poisson grillé au citron et herbes** : L'acidité vive et les notes d'agrumes du vin subliment les saveurs délicates des poissons grillés.
- **Volaille rôtie aux herbes fraîches** : La minéralité et les touches épicées du vin se marient parfaitement avec la tendreté de la volaille aux herbes.
- **Médallions de porc à la moutarde crémeuse** : L'acidité du vin équilibre la richesse de la sauce, apportant harmonie et fraîcheur.
- **Cuisine asiatique épicée** : Les notes fruitées et la finale saline s'accordent idéalement avec des plats comme un curry vert thaï ou des nouilles sautées aux légumes.



Robert Parker (RP) : 91 Points (2022)

The 2022 Grüner Veltliner Ried Loiserberg 1ÖTW is clear and fresh on the nose but buys this with green apple and citrus notes. It is firm, fresh and reductive on the palate but elegant and with a yeasty intensity. This is a restrained, rather greenish wine that needs time to gain complexity and color. 12.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted in Grafenegg, September 2023.



James Suckling (JS) : 95 Points (2021)

Very cool nose with a lot of subtle wildflower and herb aromas. Sleek and youthful with stunning mineral vitality, this leaps and bounds across the palate. Stunning vibrancy is married to a slew of wet-stone and Amalfi-lemon character at the very long and straight finish. From organically grown grapes. Drink or hold. (9/2022)





WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Gruner Veltliner Ried Loiserberg 2022



Wine Spectator (WS) : 90 Points (2021)

Features a core of peach, ripe apple and spices, with an acidic lemon-lime beam bringing balance. Gilded with warm toast and spices, this also has a smoky mineral layer that's beautifully integrated, while a kick of fleur de sel and pink grapefruit pith mark the lengthy finish. Drink now through 2027. (8/2023)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM