Weissburgunder Reserve

Produzent	Josef & Philipp Bründlmayer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Kremstal
Jahrgang	2021
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Weissburgunder (100%)
Ausbau	10 Monate auf der Vollhefe in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	2.0 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Bewertung	Falstaff: 92/100 Parker: 92/100

2015 übernahm Philipp Bründlmayer den elterlichen Betrieb. Nach seinem Studium zum Önologen in Wien übernahm er die Verantwortung auf dem Hof – und liess kaum einen Stein auf dem anderen: neue Etiketten, neue Weine und vor allem eine neue Stilistik. Was ihn jedoch nach wie vor mit seinem Vater verbindet, ist die grosse Leidenschaft, Wein zu machen.

Der Weissburgunder Reserve von Philipp Bründlmayer hat Substanz und Potenzial. Die Basis dafür sind die steilen Lösshänge in Gedersdorf. Die Trauben wurden von Hand verlesen und spontan im Edelstahltank angegoren, um anschliessend während zehn Monaten auf der Vollhefe in französischen Barriques auszuruhen. Im Geschmack zeigt er zart nussig unterlegte Tropenfruchtnuancen, eine moderate Säure und ausreichend Alkohol (13 Volumenprozent), was ihn als Essensbegleiter zu weissem Fleisch, pochiertem Fisch und mildem Käse empfiehlt.