«Ried Vordernberg» Grüner Veltliner

Produzent	Josef & Philipp Bründlmayer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Kremstal DAC
Jahrgang	2021
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Grüner Veltliner (100%)
Ausbau	12 Monate auf der Vollhefe in gebrauchten Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.0 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Bewertung	Falstaff: 93/100 Parker: 90/100
Preis CHF	28.50

Könnten Weingärten reden, würden sie uns im Kremstal wohl so manches verraten. Ein Beispiel gefällig? Für die sehr alte Ried, die wegen ihres steinigen Bodens, der die Arbeit erschwerte und früher unter der Bezeichnung «Ungut» bekannt war, fand man zum Glück einen schöneren Namen: «Ried Vordernberg». Denn gerade der kalkige, grobkiesige Boden sorgt dafür, dass die Trauben dieser Südlage alles andere als ungut sind. Der Jungwein wird bis in den August des Folgejahres in 500-Liter-Fässern von Stockinger und Damy ausgebaut. Das Werdenlassen sieht Philipp Bründlmayer im Gegensatz zum Machen, was auch bei uns auf eine positive Resonanz stösst. Nach knapp einem Jahr wird der Wein abgefüllt und kommt als würdiger Vertreter der Rebsorte auf den Markt. Er kontert die Säure und Lebendigkeit mit Kraft und reifer Frucht und bleibt so interessant bis zum letzten Schluck. Nicht nur einem feinen Wienerschnitzel, sondern auch zarten Fischgerichten bietet er locker Paroli.