«Ried Moosburgerin» Riesling 2019

Produzent	Josef & Philipp Bründlmayer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Kremstal DAC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Riesling (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	Gault-Millau: 18/20
	Falstaff: 92/100
	Parker: 90/100

Philipp Bründlmayer, 30 Jahre, gehört zu jenen jungen Talenten, die Schwung in die Kremstaler Weinszene gebracht haben. Nach seinem Studium zum Önologen in Wien startete er auf dem väterlichen Weingut durch: Seine Grünen Veltliner und Rieslinge brachten den Familienbetrieb in Grunddorf schnell ins Gespräch. Gleich zweimal räumte er schon als Bester im Kremstal DAC Cup ab: mit seinem Riesling aus der Lage Kaiserstiege in der Kategorie «Gebietswein» und mit dem Grünen Veltliner aus der gleichen Lage in der Kategorie «Ortswein».

Riesling pur aus einem der geschichtsträchtigsten Terroirs des Landes, interpretiert von einem Jungwinzer, der es betont eigenständig, pur und reduziert mag. Der Riesling duftet herrlich nach Wiesenkräutern, Steinobst und ansatzweise nach Passionsfrucht. Im Gaumen stoffig, elegant, die Fruchtanklänge setzen sich fort und die angenehme Herbe regt den Appetit an. Ein Wein für anspruchsvolle Geniesser.