«Kaiserstiege» Grüner Veltliner 2023

Produzent	Josef & Philipp Bründlmayer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Kremstal DAC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Grüner Veltliner (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Der junge Winzer Philipp Bründlmayer aus Grunddorf bewirtschaftet insgesamt 25 Hektar, die meisten seiner Reben sind Grüner Veltliner in Lagen, die zu den besten des Kremstals zählen. Hier strömt tagsüber mildes pannonisches Klima aus dem Osten in die Terrassen, und die Hügel des Waldviertels schützen die Weingärten und bringen kühle Nachtluft von Norden. Diese Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind für die Aromenbildung und den Charakter des Weins essenziell. Seit 2015 hält Philipp Bründlmayer das Familienweingut auf Qualitätskurs. Sein Leitsatz – die Erzeugung authentischer Weine mit präziser Sortenstilistik – lässt sich auch am Beispiel des Veltliners «Kaiserstiege» gut nachvollziehen. Die Trauben wurden von Hand gelesen, in Edelstahl vergoren und ausgebaut. Der fruchtig-frische Weisswein mit der klassischen Veltliner-Würze bietet viel Trinkgenuss und elegante Fülle. Ein Vergnügen, zumal als Begleiter von Fischgerichten und zu Gerichten mit Kalbfleisch.