VINOVERSUM

Seit 1994



«Ried Vordernberg» Grüner Veltliner 2022

Produzent Josef & Philipp Bründlmayer Land/Gebiet Österreich/Niederösterreich

Appellation Kremstal DAC Produkt Weissweine

Traubensorte(n) Grüner Veltliner (100%)

Anbau Traditionell

Ausbau 12 Monate auf der Vollhefe in

gebrauchten Holzfässer

ausgebaut

Alkoholvolumen 13.0% Restzucker 1.0 g/l

Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Ja

Trinktemperatur 9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss jetzt bis 2035
Inhalt/Gebinde 75 cl / 6er Kt
Bewertung Falstaff: 94/100

Parker: 93/100

Preis CHF 29.50

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 ausgebaut. Das Werdenlassen Damy 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.