## VINOVERSUM

## Seit 1994



## Weissburgunder Reserve 2021

Produzent Josef & Philipp Bründlmayer Land/Gebiet Österreich/Niederösterreich

Produkt Weissweine

Traubensorte(n) Weissburgunder (100%)

Anbau Traditionell

Ausbau 10 Monate auf der Vollhefe in

französischen Barriques

ausgebaut

Alkoholvolumen 13.0% Restzucker 2.0 g/l

Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Ja

Trinktemperatur 9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss jetzt bis 2034
Inhalt/Gebinde 75 cl / 6er Kt
Bewertung Falstaff: 92/100

Parker: 92/100

Preis CHF 21.00

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.