



Burgundercuvée «Alte Schule» 2024

Produzent	Josef & Philipp Bründlmayer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Weissburgunder (70%), Neuburger (15%), Chardonnay (15%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	10 Monate im Edelstahltank (75 %) und in gebrauchten 300-Liter-Barriques (25 %) ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	3.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	Falstaff: 90-92/100

Tief verwurzelt in den steilen Lösshängen von Gedersdorf gedeiht der Weissburgunder hervorragend. Die perfekte Ergänzung für diese Oldschool-Cuvée bilden Chardonnay und Neuburger. Alle Trauben werden von Hand gelesen und zu 75 Prozent in Edelstahltanks und zu 25 Prozent in gebrauchten 300-Liter-Barriques ausgebaut. Dies verleiht dem Wein die Frische und Struktur mit einer feinen Cremigkeit. In der Nase duftet er nach weissen Birnen, einem Hauch Mango und Orangenzesten. Im Gaumen bilden die herrlichen Fruchtnoten mit der Mineralik eine spannende Symbiose. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, ob zur Sommerküche oder zu Fischknusperli.