

VINUNIC

BRÜNDLMAYER BRUT RESERVE NV

Art. nr 91113

Pris 281 kr

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Niederösterreich, Österrike

Varukategori Mousserande viner

Druvor Pinot Noir , Chardonnay , Pinot

Gris , Pinot Blanc , Grüner Veltliner

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 9 g/l

Restsocker 10,8 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig doft med inslag av brioche, aprikoser, äpplen, persika, mineral, örter och citrus. Smaken är torr, frisk, fruktig och välbalanserad med en krämig mousse.

Tillverkning Druvorna skördades i september.

Lagring Basvinet lagrades i österrikiska ekfat om 300 och 2 500 liter tillsammans med 10% av jästfällningen. Därefter tappades det på flaska för en andra kolsyregivande jäsning enligt traditionell metod

Passar till Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur , kyckling eller till lätta vegetariska rätter. Passar utmärkt till naturella ostron eller olika tapas.

Omdömen

Wine Advocate 92p



Bründlmayer's NV Brut Reserve is a fruit-intense yet fine and purely aromatic assemblage of Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc and Grüner Veltliner that opens intensely fruity as well as toasty and with brioche as well as iodine aromas. Seriously complex! Full-bodied and quite rich on the palate, this is a mouth-filling, intense yet pure and saline-finishing Brut Reserve with structure, finesse and a dry kind of roundness. This is an impressive aperitif that certainly goes well with oysters, tapas, antipasti, shrimp skewers, salmon tartare, fish, poultry...

Om producenten

Här prioriteras ekologisk harmoni

Willi Bründlmayer är österrikisk vinodlings självklara galjonsfigur, en vinprofessor med oerhörd känsla för naturen och för jordens framtid.

Vinföretaget grundades av Willis föräldrar och 1980 tog han och hustrun Edwige över driften. I dag brukar man 60 hektar vingårdar i vindistriktet Kamptal i regionen Niederösterreich. Stora arealer är planterade med Österrikes gröna paraddruva, grüner veltliner. Det är dock hans riesling, som gjort honom berömd.

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Den österrikiska vintidningen Falstaff har utnämnt Willi Bründlmayer till "Årets vinmakare" och när den österrikiska Gault-Millau-guiden första gången delade ut sin "Trophée Gourmet" var det Willi som fick den. Vingurun Robert M. Parker har i tidningen The Wine Advocate skrivit att "The beautiful purity and precision of the Bründlmayer wines make them among my favorite Austrian offerings".

På Weingut Willi Bründlmayer prioriteras ekologisk harmoni. Man använder till exempel endast ekologisk gödsel. Och när gamla vingårdar grävs upp får de vila i fem år före nyplantering för att jorden ska hinna hämta sig och förnya sina förråd av näringsämnen.

Willi är stor förespråkare för det så kallade Lyra-systemet som är en uppbindningsmetod som innebär att rankorna binds upp som ett Y med kort stam för att druvklasarna ska komma nära marken och kunna dra nytta av den värme som under dagen lagras i stenarna i jorden. Lyran har den fördelen att bladen får bättre solexponering. Det ger också bättre luftgenomströmning. Bladen torkar fortare efter regn och det minskar risken för mögel och sjukdomar. En tredjedel av vingårdarna är planterade enligt detta system.