VINUNIC

BRÜNDLMAYER PINOT NOIR 2021



Art. nr 71107
Pris 299 kr
Storlek 750 ml
Producent Weingut Bründlmayer
Ursprung Niederösterreich, Österrike
Varukategori Röda viner
Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork
Druvor Pinot Noir 100%
Alkoholhalt 12,5%
Totalsyra 5,8 g/l
Restsocker 1 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig doft med inslag av skogshallon, plommon, körsbär, kryddor och en liten blommig ton. Mjuk och elegant med en fin välbalanserad fruktsyra. Lång kryddig eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa. Ungefär en och en halv veckas maceration. Vinet har lagrats 18 månader i en kombination av österrikiska och franska 2-3 år gamla 300L ekfat.

Passar till Serveras vid 12 – 15°C till rätter av grönsaker, fågel, fläsk eller kalv, exempelvis en krämig svamprisotto, fläskschnitzel eller klassisk kalvtartar. Vinet passar även utmärkt till milda ostar.

Information 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"

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.

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.