

# VINUNIC

## BRÜNDLMEYER BRUT ROSÉ NV

**Art. nr** BR2301

**Pris** 269 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Weingut Bründlmayer

**Ursprung** Niederösterreich, Österrike

**Varukategori** Mousserande rosé

**Certifiering** Hållbarhetscertifierat

**Förlutning** Naturkork

**Druvor** Pinot Noir, Zweigelt, St Laurent

**Alkoholhalt** 11,5%

**Totalsyra** 7 g/l

**Restsocker** 11,1 g/l

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Ljust laxrosa med fina bubblor. Ett elegant och fruktigt mousserande vin med intensivt fruktigt och kryddig doft av körsbär, smultron, citrus, karamell och jäst. Smaken är fruktig med krämig textur med en fin komplexitet. Elegant syra och en fin mineralitet. Mycket harmonisk i strukturen.

**Tillverkning** Druvorna pressas varsamt. Endast hjärtat av musten används till detta mousserande vin. Musten jäses i tankar av rostfritt stål där även den malolaktiska jäsningen sker. Vinet buteljeras och får sedan sin andra jäsning.

**Lagring** Vinet har legat 18-24 månader på jästfällningen

**Passar till** Serveras vid 8-10 grader till ostron, olika sorters tapas, antipasti, fisk, skaldjur eller rätter av kyckling och annat ljust kött.

## 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 paradruva, 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



Vinunic

www.vinunic.se Regeringsgatan 109, 111 39 Stockholm +46 8 6608415

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.