

2016 Grüner Veltliner Käferberg Bründlmayer

Der Boden in dieser Lage unterscheidet sich von allen anderen des Kamptals. Hier auf 300 m Seehöhe findet man kalkreiche Meeresablagerungen. Der Boden ist vergleichbar mit jenen des Château Petrus im Pomerol. Aus dem Käferberg kommen extrem dichte Weine, durch die Höhenlage wird auch in warmen Jahrgängen ein gutes Säuregerüst geschaffen.

In der Nase nicht zu üppig und sehr zugänglich: Kräuterwürze unterlegt Tropenfrüchte von Mango und Ananas, etwas Tabak, rauchige, dunkle Mineralität, auch nussige Aromen von Maroni und Mandeln. Am Gaumen frische Säure, dicht und extraktsüß, lebhaft, sehr feine Aromenvielfalt von Zitrone, Birne und Ananas. Langer, rassiger Nachhall mit etwas salzigen Anklängen. Ein Wein mit großem Zukunftspotenzial.

Auch in den Jahrgängen 2017, 2018 und 2019 erhältlich.

95 MDR Punkte

Zu finden in unserer Preisliste:

<http://www.magvinum.com/web/wp-content/uploads/2021/06/Preisliste-Privat-2021.pdf>