



# WEINGUT BRÜNDLMAYER

22,30\$

\* Prix de détail suggéré



Grüner Veltliner L&T 2021

 Biologique

	Code produit	14951982
	Prix licencié	19.39\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Autriche
	Désignation réglementée	Prädikatswein
	Région	Basse-Autriche (Niederösterreich)
	Cépage(s)	Grüner Veltliner 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	6
	Fermeture	Métal vissé

## INFORMATION SUR LE DOMAINE

Weingut Bründlmayer est situé à Langenlois, à quelque 70 km au nord-ouest de Vienne, en amont du Danube, dans la vallée de la Basse-Autriche, dans la vallée de Kamp. Les collines boisées du Waldviertel protègent les vignobles des vents froids du nord-ouest. Pendant la journée, le soleil réchauffe les terrasses caillouteuses, tandis que la nuit, l'air frais et parfumé de la forêt se diffuse dans la vallée de Kamp dans l'arène de Langenloiser.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Nez sur des notes de pomme, d'arômes d'agrumes et légèrement floral, de bois de rose, de pois verts et d'asperges, fruits frais et croquants suivis d'une pointe de minéralité et d'épices en finale.

## NOTES SUR LE PRODUIT

Il provient de terrasses surélevées et donc légèrement plus fraîches avec des sols légers et caillouteux. La formation de sucre dans les raisins se développe plus lentement dans ces sites. Ils récoltent les raisins à un moment où le goût est déjà présent, mais le sucre naturel et la teneur potentielle en alcool sont encore relativement bas. Il s'agit toujours du Grüner Veltliner le plus léger du millésime.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation à basse température crée une certaine effervescence dans le vin qui disparaît au cours de la maturation. Grâce à une manipulation soignée, à un soutirage en douceur et à une mise en bouteille précoce, le coté perlant reste dans le vin en jeunesse. Cette procédure préserve non seulement le dioxyde de carbone, mais également d'autres saveurs rappelant la levure. Cette effervescence est rafraîchissante et acidulée.

**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie

