



## Sekt - Brut - Bründlmayer, W. DMAG

WA90 ; FAL92

**Bründlmayers Sekt wird aus den am besten geeigneten Trauen hergestellt. Jedes Jahr wird eine aus Chardonnay, Blau- und Weißburgunder bestehende Cuvée zusammengestellt. Der Grundwein zum "Bründlmayer Brut" wird nach der klassischen Flaschengärung zirka 3 Jahre auf der Hefe gelagert, danach in einem 6-Wochen-Rhythmus per Hand gerüttelt und im Keller degorgiert. Der bekannte englische Weinjournalist Stuart Pigott befand in seinem "The good Sekt Guide": "Der Bründlmayer Brut besitzt die Cremigkeit und Eleganz, die ihn mit besten Jahrgangschampagnern ebenbürtig erscheinen lassen. Vielleicht der beste Sekt im deutschsprachigen Raum ...".**

---



### Bründlmayer, Willi

Seit 1980 bewirtschaftet Willi Bründlmayer das Weingut mit 75 Hektar Rebfläche zusammen mit seiner Familie. Zum Gut gehören die Weingärten, das Stammhaus, ein auf dem neuesten Stand eingerichteter Keller, sowie die Familienmitglieder und engagierte Mitarbeiter, die das Produkt Wein respektieren und das ganze Jahr über bestrebt sind, die mit Sorgfalt geernteten Trauben zu veredeln. Die Rotweine, die ein stattliches Drittel der Produktion ausmachen, haben in der Familie einen besonderen Stellenwert. Fünfmal in Folge erhielt das Weingut die Auszeichnung »winery of the year« in den USA »Wine & Spirits«-Magazin, die britische »Financial Times« nennt Bründlmayer ein »Leuchtfeuer des österreichischen Weinbaus«.

### ÖSTERREICH

#### Kamptal

Das Kamptal - Mikrokosmos zwischen Fluss und Terrassen, zwischen Urgestein und Lehm, zwischen Tradition und Moderne. Entlang des Talverlaufs bietet sich eine einzigartige Vielfalt an Terroirs und Weinen, eine Vielfalt, die entdeckt werden will und gerade erst begonnen hat, ihr volles Potenzial zu entfalten. Mit seinen knapp 3.900 Hektar Anbaufläche zählt das Kamptal zu den größeren Weinbaugebieten des Landes.

Das Wahrzeichen des Kamptals ist der Heiligenstein. - Das Besondere ist der Boden, ein Wüstensandstein mit vulkanischen Bestandteilen aus der 270 Millionen Jahre alten Perm-Zeit. Die Hauptrebsorten im Kamptal sind der Grüne Veltliner und der Riesling. Für diese beiden Sorten findet sich auch auf den Etiketten der Herkunftsbegriff "Kamptal". Der Zusatz "Reserve" kennzeichnet im Gegensatz zu den klassischen die gehaltvollen Weine der Herkunft Kamptal. Weitere Weißweine, die im Kamptal angebaut werden, sind: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller. Die Rotweine sind mit den Sorten Zweigelt und Blauburgunder vertreten.