



RIESLING GROSSE RESERVE 2009

KAMPTAL_{DAC} RESERVE

„Große Weine formt man nicht mit Winzerhand. Man begleitet ihre Entstehung und so werden sie zu monumentalen Kultweinen.“

Im Herbst 2009 bescherte uns die Natur absolut hochreife Trauben, zum Teil durch gesunde Botrytis zu Rosinenbeeren geschrumpft. Dieses Traubenmaterial vinifizierten wir in zwei Chargen und ließen sie in kleinen Stahltanks spontan vergären. Die Gärung verlief der Erwartung entsprechend sehr gezügelt und dauert bis nach Weihnachten. Es entstanden zwei mächtige Weine.

Ein Tank, der „Leichtere“, war spielerisch und von eleganter Frucht, der zweite Tank, der fülligere Wein, mächtig und groß. Aber für unseren Gaumen fehlte das Riesling-Spiel. So ließen wir die Weine auf der Hefe ruhen, verkosteten sie über den Sommer und beobachteten gespannt deren Entwicklung.

Durch die Hefelagerung baute der leichtere Teil die Frucht komplex in seinen Körper, und auch der Mächtigere verlor seine harten Kanten und begann cremig zu werden. So beschlossen wir im Herbst die Weine zu verschneiden um Frucht und Eleganz des „Leichteren“ mit Körper, Ausdruck und Opulenz des „Kräftigeren“ zu verbinden. Danach gaben wir ihnen weiterhin Zeit auf der Feinhefe zu reifen.

Im April 2011 füllten wir dieses Meisterstück in die Flasche, um es zu den Weintagen der Vinovative erstmals zu präsentieren.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude mit unserer GROSSEN RESERVE.
Ihre Familie Brandl

Organoleptik: füllige Aromatik, saftige Marillen, zarte Honiganklänge; komplex elegantes Fruchtspiel, tiefgreifender kompakter Körper, mit Saft und Kraft, strukturierende Mineralik, balancierter Säure

Weinwerte: Alk: 15,6 %vol, Sre: 7,3 g/l, Rz: 3,2 g/l Grad.: 23° KMW (ca. 115 °Oe)

WEINGUT BRANDL

A-3561 Zöbing · Lauserkellergasse 1 · Tel: 02734 2635-0 · www.weingut-brandl.at