Text: Gourmet Classic, Fotos: © Weingut Bründlmayer

Kamptaler Schätze

Weingut Bründlmayer

In den Weingärten rund um Langenlois ist seit Ende Oktober Ruhe eingekehrt. Vereinzelte, zurückgelassene Trauben haben unter den Vögeln, dem Wild und manch hungrigem Wanderer dankbare Genießer gefunden.

Die Natur hat Willi Bründlmayers wunderbare Kamptaler Weingärten in diesem Jahr mit viel Sonne verwöhnt. Da auch der Regen zur rechten Zeit den Stress der Reben mildern konnte, ist man im Weingut zuversichtlich, dass der Wein auch in diesem Jahrgang seinem Namen gerecht werden wird.

Wer unverwechselbare Weine erzeugen will, muss nicht nur das Winzer-Handwerk perfekt beherrschen, er sollte auch über erstklassige Weingärten verfügen. Hier geht es um die herausragende Qualität der Böden und um deren ideale Position und Ausrichtung: die Hänge sollen gut geschützt und mit Sonne, Wind und Feuchtigkeit maßvoll versorgt sein. In diesem Sinne stellt der Zöbinger Heiligenstein sogar eine ideale „Erste Lage“ dar.

Weinjuwel Heiligenstein

Der imposante Weinberg erhebt sich im Nord-Osten von Langenlois und ist von wahrhaft mystischer Ausstrahlung. An seinen Fuß schmiegt sich der Kamp, ändert seine Richtung von Nord-Süd auf West-Ost und fließt ins offene Donautal. Ein uraltes Zentrum für Kult und Rituale, zählt der Heiligenstein seit Jahrhunderten zu den berühmtesten Weingärten Mitteleuropas. Der Boden besteht aus 250 bis 270 Millionen Jahre altem Perm-Wüstensandstein. Die feinsten Trauben reifen hoch auf dem Berg in einem in sich geschlossenen Naturschutzgebiet. Die finessenreichen Weine entwickeln sich mit den Jahren prächtig und können ein geradezu biblisches Alter erreichen. 11 Hektar nennt Bründlmayer im Herzen des Heiligensteins sein Eigen. Zahlreiche Auszeichnungen wurden den daraus erwachsenden Weinen bereits verliehen. So konnte jüngst der Zöbinger Heiligenstein Riesling Alte Reben 2017 bei der großen A la Carte Grand Cru Verkostung sein Potential voll ausspielen und wieder einmal den ersten Platz unter den besten Rieslingen Österreichs belegen.

Weinikone „Lamm“

Gleich am östlichen Hangfuß des Heiligensteins liegt der „Kammerner Lamm“. Dieser sanft geneigte, tiefgründige, Silt-Lehmboden, der vom Erosionsmaterial der höheren Riesling Terrassen durchsetzt ist, liefert die Basis für hochreife, würzige Grüner Veltliner Trauben. Der „Bründlmayer Lamm“ zählt zu den Ikonen der heimischen Weinszene, nachdem es ihm mehr als einmal gelungen war, in internationalen Blindverkostungen auch die berühmtesten Chardonnays der Welt blass aussehen zu lassen. Gemeinsam mit der Lage Zöbinger Heiligenstein erreichte die Riede Lamm den bisher höchsten Bekanntheitsgrad und bildet die internationale Speerspitze des Kamptaler Weinbaus.

Foto: © Weingut Bründlmayer, Regina Hügli

Willi und Vincent Bründlmayer

Bründlmayer Riesling-Terrassen am Zöbinger Heiligenstein

Kunst am Käferberg

Der Langenloiser Käferberg mit der markanten, an eine Traube erinnernden Plastik des Künstlers Heimo Zobernig, erhebt sich gegenüber dem Zöbinger Heiligenstein als zweiter „Torwächter“ zum Kamptal. Hier sieht man oft noch im Oktober, wie gesund die Trauben in der frischen Kamptaler Luft bleiben. Der typische Urgestein-Verwitterungsboden aus Glimmerschiefer wird an seiner Schulter von einer dünnen, lehmigen Schicht aus kalkreichen Meeresablagerungen bedeckt und bringt einen unglaublich engmaschigen, ausdrucksstarken Grünen Veltliner hervor.

Rotwein für den feinen Gaumen

„Ich bevorzuge auch beim Rotwein eine dezente aber kompakte Frucht mit lebendiger Säure, begleitet von feiner Mineralität. Wir erzeugen Rotweine für Weinfreunde, die das Besondere dem Allgemeinen vorziehen - Eleganz vor Opulenz, Finesse vor Fülle“, meint Willi Bründlmayer.

Blauburgunder, Zweigelt und der rare St. Laurent haben im Kamptal traditionell eine Heimat und finden mit der Klimaerwärmung durch etwas später reifende Reben, wie dem Cabernet Franc oder Merlot neue Partner. Als

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)

Text: Gourmet Classic, Fotos: © Weingut Bründlmayer

Kamptaler Schätze

Weingut Bründlmayer

Bründlmayer Brut - *Vielleicht der beste Sekt im deutschsprachigen Raum* (Stuart Pigott)

besondere Lagen erweisen sich die windgeschützten Süd-Osthänge. Zu den bekanntesten zählen die Langenloiser Lagen Käferberg und Dechant.

Bründlmayer Brut — Erlesenes aus erster Hand

Vor Weihnachten und dann zum Jahreswechsel hin stehen vor allem die Sekte aus dem Hause Bründlmayer im Rampenlicht. In den ersten Septemberwochen werden jeweils perfekte Trauben für den Sektgrundwein geleesen. Diese sollen nicht zu süß, die Säure frisch und lebendig aber nicht aggressiv sein. Nach der Vergärung wird eine Cuvée für den Bründlmayer Sekt zusammengestellt, der charmante Brut Rosé (aus Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir) und der besonders trockene, finessenreiche Extra Brut ergänzen das Sortiment. Aus einem besonderen Jahr mit Idealbedingungen für den Grundwein kann auch ein besonderer Schaumwein entstehen. Der neue Bründlmayer „Blanc de Blancs“ Extra Brut aus 100% Chardonnay Trauben fußt zum Beispiel auf dem Jahrgang 2013.

Alle Arbeitsschritte werden im Bründlmayer-Keller in handwerklicher Praxis getätigt. Für das Abrütteln stehen manuelle Rüttelpulte zur Verfügung. Am Rücketikett wird jeweils das Degorgierdatum vermerkt. Idealer Trinkzeitpunkt ist 6 — 36 Monate nach dem Degorgieren.

Heurigenhof Bründlmayer — dem Genuss zuliebe

Weingenießer kennen ihn schon lang, den Heurigenhof Bründlmayer. Der Renaissancebau zählt zu den gastronomischen Klassikern der Weinstadt Langenlois. Beim Bründlmayer fühlt man sich richtig wohl — egal ob im Winter oder im Sommer. In der warmen Jahreszeit bezaubert der idyllische, mit Blumen und Ranken verzierte Innenhof. Bei schönem Wetter rastet man im Weingarten hinterm Haus, trinkt den Hauswein und erfreut sich an kleinen Köstlichkeiten. Im Winter zieht es einen in die heimelige Kaminstube.

Wer feine, regionale Küche zu edlen Weinen bevorzugt, setzt sich an einen der schön gedeckten Tische und genießt Service und Ambiente eines Speiselokals in gepflegter aber doch lockerer Atmosphäre. Drei entzückende Gästezimmer am Hof runden das Angebot ab. Besucher des Kamptals können im Heurigenhof Bründlmayer die aktuellen Weine auch glasweise verkosten und zu Ab-Hof-Preisen mitnehmen. Angebote und Öffnungszeiten unter:

www.heurigenhof.at
www.bruendlmayer.at

Der lauschige Heurigenhof

Text: mk Salzburg, Foto: © Pixelcoma

Advent in Wien

Adventzauber unter Wiens schönstem Wahrzeichen

Gegenüber vom „Steffl“ liegt das *Hotel am Stephansplatz*, ein charmantes Boutique-Hotel mit urbanem Flair und Sinn für Kultur. Die Vorweihnachtszeit verlockt zum Besuch der vielen stimmungsvollen Christkindlmärkte Wiens. Einer davon befindet sich direkt vor der Hoteltüre.

Noch näher kann man dem Wiener Innenstadtleben im Urlaub kaum kommen: Das Hotel am Stephansplatz**** ist ein kleines, feines Viersterne-Boutiquehotel im Herzen des ersten Wiener Gemeindebezirks. 56 Schritte sind es von der Haustüre bis zum Stephansdom, dem Wahrzeichen Wiens, nicht viel weiter in die bekannten Fußgänger- und Einkaufszonen Kärntner Straße, Graben und Kohlmarkt mit ihren vielfältigen Verlockungen. Wer seine Kreise weiter ziehen will, hat sämtliche Öffi-Haltestellen nur ein paar Schritte entfernt. Das Hotel am Stephansplatz mit seiner First-Class-Ausstattung und der kleinen, feinen Wellness-Oase ist perfekt für den unkomplizierten Wienurlaub. Zur Übernachtung stehen charmant ausgestattete Gästezimmer in sieben Kategorien bereit, vom preiswerten Economy-Zimmer bis zur Luxus-Suite mit eigener Dachterrasse und Domblick. Wer Österreichs einzige Millionen-Metropole und die „lebenswerteste Stadt der Welt“ in der Weihnachtszeit genießen möchte, kann sich und/oder seine Liebsten mit einem Advent-Package überraschen — eine köstliche Adventjause und einen Guide für die stimmungsvollen Christkindlmärkte Wiens inklusive.

Die Christkindlmärkte im Herzen von Wien zum Greifen nah

Ab Mitte November eröffnen auf

(Fortsetzung nächste Seite)