

Das vinophile Leuchtfeuer des Kamptals

In den Hügeln rund um Langenlois, 70 Kilometer westlich von Wien, wo das Kamptal auf das Donautal trifft, liegen die Weingärten der Familie Bründlmayer geschützt vor eisigen Nordwestwinden durch die dichten Wälder des Waldviertels. Tagsüber erhitzt die Sonne die steinigen Terrassen, nachts sickert frische, würzige Waldluft ins Tal. Das Zusammenspiel heißer Tage und kühler Nächte, die geologische Vielfalt und das Zusammentreffen zweier Flüsse prägen Weine von seltener Klarheit und Ausdruckskraft.

Bei Bründlmayer gilt der respektvolle Umgang mit Natur und Mensch als erstes Gebot. Früh wurde bewusst auf ökologischen Weinbau gesetzt: Begrünung, Mulch und Kompostwirtschaft fördern das Bodenleben, junge Reben werden aus alten Beständen vermehrt — mit Blick auf genetische Vielfalt, Widerstandskraft und Standortanpassung. Ein beachtlicher Teil der Anlagen steht in Lyra-Erziehung. Alle Weingärten sind zertifiziert biologisch-organisch bewirtschaftet. „Unsere behutsam gepflegten Weingärten sind der wahre Schatz der Familie“, sagt Willi Bründlmayer.

Die prächtigen Berg- und Terrassenlagen auf Gneis und Paragneis,



Zöbinger Heiligenstein

ergänzt durch tiefgründige Löss- und Lehm Böden, liefern das Fundament für große Weine.

Grüner Veltliner dominiert mit rund 36 Prozent der Fläche. Von den leichtfüßigen Exemplaren wie L & T (leicht & trocken) und Kamptal Terrassen bis zu den komplexen Lagenweinen zeigt die dickschalige, würzige Sorte eine unglaubliche Bandbreite. Am Tisch kommt diese

Vielseitigkeit besonders zur Geltung. Die frischen, pfeffrigen und mineralischen Vertreter begleiten mühelos klassische österreichische Gerichte wie Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat, Tafelspitz oder gebratenes Huhn. Sie glänzen zu Spargel, Artischocken und grünem Gemüse, zu Meeresfrüchten, geräuchertem Fisch oder Ziegenkäse und halten selbst asiatischen Aromen — von Dim Sum über Wok-Gerichte bis zu milden Currys — stand. Die großen Lagenweine gewinnen mit der Zeit an Fülle und Komplexität und passen dann zu gebratener Ente, Gans oder kräftigeren Fischgerichten. Kaum eine Rebsorte ist kulinarisch so flexibel.

Riesling, der auf 25 Prozent der Fläche angebaut wird, gedeiht traditionsgemäß auf den kargen Gesteinsböden des Heiligenstein 1ÖTW und des Steinmassl 1ÖTW. Seine klare Frucht und rassige Säure machen ihn zum idealen Begleiter von gegrilltem Fisch, gebratenem oder geröstetem Geflügel, Wiener Schnitzel, Schweins- oder Kalbsbraten und — bei reiferen Exemplaren — auch von Ente oder Gans. Burgundersorten fühlen sich im Kamptal ebenfalls wohl: Aus Grau- und Weißburgunder entsteht der Langenloiser Spiegel — ein verlässlicher



Willi Bründlmayer



(Fortsetzung nächste Seite)

Das vinophile Leuchtfeuer des Kamptals

Foto: © Weingut Bründlmayer - Anna Stöcher

Speisenbegleiter auf vielen Karten, der sich zu hellen Fleischgerichten, Fisch und Gemüseaufläufen bestens eignet. Der Chardonnay vom Steinberg wird in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Die Sorte voll Duftigkeit und Frische erhält so zusätzliche Festigkeit und Fülle. Der „Ried Steinberg“ begleitet kräftigere Geflügel- und Fischgerichte ebenso wie cremige Saucen. Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent ergänzen das Portfolio und harmonisieren zu dunklerem Fleisch und herzhafteren Speisen.

Seit 1989 produziert Willi Bründlmayer den handgerüttelten „Bründlmayer Brut“ aus Chardonnay, Blau-, Grau- und Weißburgunder sowie Grüner Veltliner. Stuart Pigott nannte ihn in seinem „Best Sekt Guide“ „vielleicht den besten Sekt im deutschsprachigen Raum“. Die Palette umfasst zudem Brut Rosé (Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir), Extra Brut, Blanc de Blancs (100 Prozent Chardonnay) und Blanc de Noirs (100 Prozent Pinot Noir). Am Tisch zeigt der Sekt seine wahre Stärke: Er veredelt Amuse-Bouches, Austern, Lachstartar, Tapas und Antipasti, begleitet Fisch, Geflügel und helles Fleisch ebenso souverän wie exotische Gerichte und bringt selbst Desserts und Käsevariationen zum Leuchten.



v.l.n.r. Thomas Klingner, Andreas Wickhoff, Willi und Edwige Bründlmayer

Neben Wein entstehen Traubensaft, Verjus, das Erfrischungsgetränk Grapeter, kaltgepresstes Traubenkernöl und in guten Jahren Weingartenhonig von hauseigenen Bienenstöcken. Verjus und Traubenkernöl finden ihren Weg in die modernen Küchen als frische, säurebetonte bzw. mild-nussige Akzente, der Honig veredelt Käse und Desserts. Im Heurigenhof Bründlmayer in Langenlois lassen sich die Weine direkt zur regionalen und saisonalen Küche erleben.

Der Name Bründlmayer steht heute weltweit für beständige Spitzenqualität. Peter Moser schreibt im Falstaff Weinguide 2025/26: „Nahezu jeder Wein, vom leichtesten Grünen Veltliner über den Rotwein bis hin zum Sekt hat das Potential, Jahrgangsbester seiner Kategorie zu sein.“ Willi Bründlmayer war auch erster Falstaff-Winzer des Jahres und Träger der À-la-Carte-Trophée Gourmet.

An der Schwelle des neuen Jahrtausends wurde er vom britischen Weinmagazin Decanter unter die 50 Persönlichkeiten eingereiht. Die große britische Fach-Journalistin Jancis Robinson (Oxford Companion to Wine) bezeichnete das Weingut Bründlmayer als „Leuchtfeuer für den Österreichischen Wein“ („...a beacon for Austrian wine...“).

Ilka Lindemann nannte das Weingut bei der Verleihung des Meininger Awards 2020 „Weltklasse“. „Die Weine und Sekte aus dem Hause Bründlmayer genießen Weltruhm (...) sind elegant und präzise — sie spiegeln ihre Lagen aufs Feinste wider. (...) Willi Bründlmayer ist der Star der Österreichischen Weinszene.“



Bründlmayer Sekt - Für viele der beste Sekt im deutschsprachigen Raum (Foto: © Weingut Bründlmayer - Stefan Schierhuber)

WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

Weingut Bründlmayer
Zwettlerstraße 23
3550 Langenlois
Österreich
+43 2734 2172-0
weingut@bruendlmayer.at
www.bruendlmayer.at
Instagram, Facebook