



*„Ich lasse meinen Weinen die Zeit
zum Reifen, die sie brauchen.“*

URSPRUNG: Der Name der Lage Brunenberg ist Programm. Die südöstliche vom Ort Kirchberg gelegene Riede basiert auf einer Vielzahl an Quellen, die nicht nur Fundament für die Besiedlung der Region sondern auch mit ein Grund für die Anlage erster Weingärten waren. Die gibt es am Brunenberg ungefähr so lange wie das Gut Oberstockstall. Nach Süden hin exponiert fangen die Reben den ganzen Tagen über Sonne ein, wobei die dabei akkumulierte Wärme durch fortwährend einfallende Winde gepuffert wird. Immense Lössschichten bilden die Basis für alte Veltlinerselektionen, die vor über 50 Jahren von Fritz Großvätern – den beiden Winzerikonen – Fritz Salomon und Josef Jamek ausgesetzt wurden.

BODEN: Braunerde & tiefgründiger Löss. Unsere Weingartenpflege folgt biodynamischen Prinzipien (Demeter-zertifiziert), um das Leben in und über der Erde zu fördern, die Monokultur zu brechen und die Diversität zu intensivieren. Wir sind davon überzeugt, dass nur eine bewusste und respektvolle Landwirtschaft die ganze Ausdruckskraft der Rebe einfangen und letztlich zu authentischen und vielschichtigen Weinen führen kann.

STILISTIK: Kompakt, saftig, intensiv & elegant – der Grüne Veltliner vom Brunenberg ist ein Kind seines Terroirs: Der kühlen Winde, die ihm Geradlinigkeit, Strenge und Klarheit mit auf den Weg geben und der warmen lössgeprägten Böden, die tiefe Frucht und feine Würze dazu addieren. Am Gaumen vereinen sich Spannung und Gleichgewicht und sorgen im Verbund mit einem lebhaften Säurekick für einen animierenden Abgang.

AUSBAU: Langsam und behutsam gepresst, spontan und ohne Temperaturkontrolle vergoren: Bleibt über 18 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank. Grob gefiltert.

Alkohol: 13,0 %vol | Säure: 5,6 g/l | Restzucker: 4,3 g/l
Serviervtemperatur: 8–12° | Ideale Trinkreife: ab jetzt–2024

Freiraum: biologisch-dynamisch nach demeter
von Lacon zertifiziert AT-BIO-402

Öffnungszeiten Weinverkostung und Ab Hof Verkauf
Fr-So 14.00–18.00 Uhr &
jederzeit gerne nach Vereinbarung 0664 168 89 75