Brindl mayer

TRAISENTAL

Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Bouvier
2016

Sorte:	Bouvier
Herkunft:	Niederösterreich
Analyse:	trocken Alk. 12% vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Potential:	2016 - 2020
Lage:	Ideale mikroklimatische Voraussetzungen und vorwiegend Löss als Boden führen zu einem besonders fruchtigen Sortenvertreter.
Vinifikation:	Geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.
Kostnotizen:	Helles Grün, sortentypisch fruchtiger Duft, einladend und sanft, elegant und frisch, lebendig, klarer Sortencharakter
Serviervorschlag:	Kühl servieren (9-11° C.), idealer appetitanregender Aperitifwein, harmoniert mit kräftig gewürzten Speisen wie zum Beispiel mit indischer Küche oder auch mit Fisch und Geflügel.

Weingut Karl Brindlmayer | Familie Karl & Christine Brindlmayer | **Traisental - Österreich**
A - 3133 Traismauer-Wagram, Wachaustr. 23, Tel. +43(0)2783 / 598, Fax: +43(0)2783 / 81994, Mobil: +43(0)650 / 30 40 598
E-Mail: wein@brindlmayer.at, Web: **www.brindlmayer.at**