



Brindlmayer Wein –  
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## HERBSTSYMPHONIE 2019

**Diese gehaltvolle Weißwein-Cuvée wurde vollreif im Herbst gelesen & weist einen Restzuckergehalt von 12 g/l auf.**

- Sorten:** Grüner Veltliner & Riesling
- Herkunft:** Niederösterreich (Wagram o.d.T., Traismauer)
- Analyse:** **halbtrocken**  
Alk. 13% vol.
- Qualitätsstufe:** Qualitätswein
- Potential:** 2020 - 2025
- Lage:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren besten Lagen in Wagram ob der Traisen und Traismauer, wo zum Teil über 30 Jahre alte Weinstöcke eine alljährlich hohe Qualität sichern. Süd-südostseitig geneigte Hanglagen, tiefgründiger Lössboden und auch Konglomeratgestein im Unterboden sorgen für beste Reifegradationen.
- Vinifikation:** Lese im Spätherbst (Selektion der bestens positionierten Trauben), gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift, bis ideale Trinkreife & Balance erreicht wurde.
- Kostnotizen:** Helles Gelb, sehr blumiges und fruchtbetontes Bukett, Kernobst- wie Steinobstnoten, elegante und harmonische Sortencuvée, ausgewogene Zucker-Säure-Harmonie, angenehm frischer Abgang.
- Serviervorschlag:** Kühl servieren (10-12° C.), Ideal zu Gänseleber. Erste Wahl zu milden Käsesorten und Desserts.



**NACHHALTIG  
AUSTRIA**