



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Grüner Veltliner KLASSIK Traisental DAC 2016



Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Wagram ob der Traisen (Traisental)
Analyse:	trocken Alk. 12,5% vol.
Qualitätsstufe:	Traisental DAC
Potential:	2017 - 2021
Lage:	Südostseitig geneigte Terrassen mit tiefgründigem Lössboden führen zu Weinen mit dem typischen Traisentaler Charakter.
Vinifikation:	Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
Kostnotizen:	Mittleres Gelbgrün, in der Nase frische Apfelfrucht, zarte Heublumenaromen, feine florale Nuancen, am Gaumen frische Kernobstnoten, leichte Extraktsüße, zitroniger Nachhall, mineralischer Rückgeschmack.
Serviervorschlag:	Kühl servieren (9-11° C.), idealer Speisenbegleiter zu den Spezialitäten des Traisentals: Brettljause, Karpfen, leichte Sommersalate, mild-würziger Schafkäse und pikanter Ziegenkäse.

