Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Grüner Veltliner Ried BERGEN

Traisental DAC Reserve 2017

94+ A la Carte Punkte (Traisental Top 3; 4/2018)

TRAISENTAL

Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Traisental, Wagram ob der Traisen
Analyse:	trocken, Alk. 13,5% vol.
Qualitätsstufe:	Traisental DAC Reserve
Potential:	2018 - 2034
Lage:	Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Riede Bergen, wo zum Teil über 30 Jahre alte Weinstöcke auf ost- und südostseitig ausgerichteten Terrassen eine alljährlich hohe Qualität sichern und für gemächliche und letztlich höchste Reife sorgen. Die Weingärten befinden sich auf einer Seehöhe von 230 m; der Boden ist stark kalkhaltiger, glimmeriger Löss mit Geröllen, wobei der Löss an der Oberfläche etwas verlehmt ist.
Vinifikation:	Strenge Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach 5 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe gereift.
Kostnotiz:	Komplexe Nase, Grapefruit, kandierte Orange, Kräuter, straff, dicht und engmaschiges Finish, pikanter Abgang, gute Länge. (A la Carte)
Linie:	„Brigos“ steht für mächtige kräftige Weine.
Serviervorschlag:	Kühl servieren (11-13° C.), eignet sich ideal zum Abschluss einer Mahlzeit oder als Partner für Weichkäse, weiters ein ausgesprochener Meditationswein & damit der optimale Begleiter für einen langen und entspannenden Abend am Kaminfeuer.

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**