

Brindlmayer Wein – begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## Grüner Veltliner Ried SONNLEITHEN „Alte Reben“ Traisental DAC 2017

**92** Falstaff- & A la Carte Punkte, NÖ **GOLD, Sieger Plus City Weinprämierung** (Kategorie GV über 12,5%; 11/18)

**In Vino Veritas** Grüner Veltliner „**Par Excellence**“ (Selektion von 20 Weinen aus über 100 Einreichungen; Belgien), 91 Ovine.cz-Punkte (Tschechien), 89,9 AWC-Punkte (SILBER)



Etikette ab Herbst 2017:



<b>Sorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Herkunft:</b>	Traisental, Wagram ob der Traisen
<b>Analyse:</b>	trocken, Alk. 13,5% vol.
<b>Qualitätsstufe:</b>	Traisental DAC
<b>Potential:</b>	2018 - 2026
<b>Lage:</b>	Ried Sonnleithen, Wagram o. d. Traisen: Über 30 Jahre alte Weinstöcke, südostseitig geneigte Hanglagen in einer Seehöhe von rund 250 Metern & tiefgründiger Lössboden sorgen für beste Reifegradationen. Hier ist aber auch die Hollenburg-Karlstetten-Formation vorzufinden, und damit auch Konglomerate mit Sandstein, Schluff und Mergel.
<b>Vinifikation:</b>	Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank auf der Feinhefe gereift.
<b>Kostnotizen:</b>	Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte Nuancen nach Mango und Ananas, dezente Mineralität, ein Hauch von Limettenzesten. Saftig, elegant, frische Apfelfrucht, angenehmer Säurebogen, dezente Extraktsüße im Abgang, ein ausgewogener Speisenbegleiter. (Falstaff)
<b>Serviervorschlag:</b>	Kühl servieren (10-12° C.), Allrounder, der eine Vielzahl von Gerichten gut begleiten wird: zahlreiche kalte Vorgerichte, vom hellen Fleisch bis zu allem Gebackenen