

Brindlmayer Wein – begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## **Grüner Veltliner KLASSIK** Traisental DAC 2014



Grüner Veltliner

Herkunft:

Wagram ob der Traisen (Traisental)

Analyse:

trocken Alk. 12% vol.

Qualitätsstufe:

Traisental DAC

Potential:

2015 - 2019

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.



GRÜNER VELTLINER

TRAISENTALDAC

Serviervorschlag:

Kühl servieren (9-11° C.), idealer

Speisenbegleiter zu den Spezialitäten des Traisentals: Brettljause, Karpfen, leichte Sommersalate, mild-würziger Schafkäse und

pikanter Ziegenkäse.