



Brindlmayer Wein –  
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## Riesling KLASSIK Traisental DAC 2014



|                          |                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sorte:</b>            | Riesling                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Herkunft:</b>         | Traisental                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Analyse:</b>          | trocken<br>Alk. 12,5% vol.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Qualitätsstufe:</b>   | Traisental DAC                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Potential:</b>        | 2015 - 2024                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Lage:</b>             | Südostgeneigte Hanglagen mit Löss im Oberboden und zum Teil Konglomeratgestein im Unterboden führen zu typischen Sortenvertretern mit feiner Mineralik.                                                                |
| <b>Vinifikation:</b>     | Geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.                                 |
| <b>Kostnotizen:</b>      | Strahlendes Grüngelb, feines Aroma nach Marille und Pfirsich, am Gaumen exotische Früchte spürbar, eleganter und kräftiger Charakter, die feine Fruchtsüße steht im Einklang mit der lebendigen Säure, langer Abgang.  |
| <b>Serviervorschlag:</b> | Kühl servieren (9-11° C.), passend zu gebratenen, gegrillten Fischen, einem Fisch-Risotto; auch viele kalte Fischvorspeisen sind erste Wahl zu diesem Riesling, ebenso wie ein zarter Räucherlachs oder helles Gemüse. |

