



Brindlmayer Wein –  
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## Riesling KLASSIK Traisental DAC 2017

<b>Sorte:</b>	Riesling
<b>Herkunft:</b>	Traisental
<b>Analyse:</b>	trocken Alk. 12,5% vol.
<b>Qualitätsstufe:</b>	Traisental DAC
<b>Potential:</b>	2018 - 2025
<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>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.

