



Brindlmayer Wein –  
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## Bouvier 2015

<b>Sorte:</b>	Bouvier
<b>Herkunft:</b>	Niederösterreich
<b>Analyse:</b>	trocken Alk. 12% vol.
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein
<b>Potential:</b>	2015 - 2019
<b>Lage:</b>	Ideale mikroklimatische Voraussetzungen und vorwiegend Löss als Boden führen zu einem besonders fruchtigen Sortenvertreter.
<b>Vinifikation:</b>	Geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.
<b>Kostnotizen:</b>	Helles Grün, sortentypisch fruchtiger Duft, einladend und sanft, elegant und frisch, lebendig, klarer Sortencharakter
<b>Serviervorschlag:</b>	Kühl servieren (9-11° C.), idealer appetitanregender Aperitifwein, harmoniert mit kräftig gewürzten Speisen wie zum Beispiel mit indischer Küche oder auch mit Fisch und Geflügel.