



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln



Gelber Muskateller 2015

Sorte:	Gelber Muskateller
Herkunft:	Niederösterreich
Analyse:	trocken Alk. 12% vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Potential:	2016 - 2020
Lage:	Ideale mikroklimatische Voraussetzungen und tonige Böden führen zu besonders duftigen und fruchtigen Sortenvertretern.
Vinifikation:	Geerntet, gerebelt, gequetscht, 9 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
Kostnotizen:	Helles Grün, sortentypischer Duft nach Holunderblüten, Grapefruit, einladend und sanft, elegant und frisch, lebendig, klarer Sortencharakter.
Serviertvorschlag:	Kühl servieren (9-11° C.), idealer appetitanregender Aperitifwein, harmonisiert mit kräftig gewürzten Speisen wie zum Beispiel mit indischer und thailändischer Küche.