



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Grüner Veltliner KLASSIK Traisental DAC 2015



| | |
|--------------------------|--|
| Sorte: | Grüner Veltliner |
| Herkunft: | Wagram ob der Traisen (Traisental) |
| Analyse: | trocken Alk. 12,5% vol. |
| Qualitätsstufe: | Traisental DAC |
| Potential: | 2016 - 2020 |
| 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. |
| Serviervorschlag: | Kühl servieren (9-11° C.), idealer Speisenbegleiter zu den Spezialitäten des Traisentals: Brettljause, Karpfen, leichte Sommersalate, mild-würziger Schafkäse und pikanter Ziegenkäse. |