



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Riesling KLASSIK Traisental DAC 2015

Sorte:	Riesling
Herkunft:	Traisental
Analyse:	trocken Alk. 12,5% vol.
Qualitätsstufe:	Traisental DAC
Potential:	2016 - 2025
Lage:	Südostgeneigte Hanglagen mit Löss im Oberboden und zum Teil Konglomeratgestein im Unterboden führen zu typischen Sortenvertretern mit feiner Mineralik.
Vinifikation:	Geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
Kostnotizen:	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.
Serviervorschlag:	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.