



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

HERBSTSYMPHONIE 2016

Diese gehaltvolle Weißwein-Cuvée wurde vollreif im Spätherbst gelesen & weist einen Restzuckergehalt von 10,8 g/l auf.

- Sorten:** Grüner Veltliner & Riesling
- Herkunft:** Niederösterreich (Wagram o.d.T. & Hollenburg)
- Analyse:** **halbtrocken**
Alk. 12,5% vol.
- Qualitätsstufe:** Qualitätswein
- Potential:** 2017 - 2023
- Lage:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren besten Lagen in Hollenburg und Wagram ob der Traisen, wo zum Teil über 30 Jahre alte Weinstöcke eine alljährlich hohe Qualität sichern. Süd-südostseitig geneigte Hanglagen, tiefgründiger Lössboden und auch Konglomeratgestein im Unterboden sorgen für beste Reifegradationen.
- Vinifikation:** Lese im Spätherbst (Selektion der bestens positionierten Trauben), gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank über 12 Monate gereift, um ideale Trinkreife & Balance zu erreichen.
- Kostnotizen:** Helles Gelb, sehr blumiges und fruchtbetontes Bukett, Kernobst- wie Steinobstnoten, elegante und harmonische Sortencuvée, ausgewogene Zucker-Säure-Harmonie, angenehm frischer Abgang.
- Serviervorschlag:** Kühl servieren (10-12° C.), Ideal zu Gänseleber. Erste Wahl zu milden Käsesorten und Desserts.

