



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Grüner Veltliner BEERENAUSLESE 2015

92 Falstaff-Punkte: Leuchtendes Gelb, Silberreflexe. Zart nussig-tabakig unterlegte süße Tropenfrucht, Blütenhonig. Reife gelbe Frucht, zart nach Honig, feine Mineralität, sehr sauber vinifiziert.

93 A la Carte-Punkte: Helle Farbe, intensive reife Frucht, kandierte Orange, Marille, Mango, saftiger Wein, opulenter Fruchtschmelz, weiche Textur, pikantes Finish, lang anhaltend.

NÖ GOLD (Niederösterreichische Weinprämierung)

- Sorte:** Grüner Veltliner
- Herkunft:** Niederösterreich
- Analyse:** Restzucker: 135,0 g/l, süß
Alk. 12% vol.
- Qualitätsstufe:** Prädikatswein
- Potential:** 2016 - 2036
- Lage:** Der Grüne Veltliner für diesen Wein stammen aus unseren besten Lagen, wo über 30 Jahre alte Weinstöcke eine alljährlich hohe Qualität sichern. Die Beerenauslese wurde nach langer Reifezeit am 18. November 2015 mit über 29° KMW geerntet.
- Vinifikation:** Auslese teils edelfauler Trauben, gequetscht, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
- Kostnotizen:** Diese Rarität zeichnet sich durch reife Honigaromatik und besondere Dichte aus.
- Serviervorschlag:** Kühl servieren (10-12° C.), Ideal zu Gänseleber. Erste Wahl zu vielen Käsesorten und süßen Desserts.