



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Grüner Veltliner Ried BERGEN „BRIGOS“, Traisental DAC Reserve 2015



92 A la Carte-Punkte: jugendliche Farbnoten, komplexe Nase, gelbe Frucht, Nashibirne, Kräuter, Grapefruit, am Gaumen gehaltvoller Wein, balancierte Struktur, feines Säurespiel, pikanter Abgang, gute Länge, Zitrus im Rückaroma.

91 Falstaff-Punkte: Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Reife Nuancen von Golden-Delicious-Apfel, ein Hauch von frischen Quitten, zarter Blütenhonig. Komplex, straffe Textur, feine gelbe Apfelfrucht, lebendige Säurestruktur, dezente Fruchtsüße, zarte Würze, verfügt über Reifepotenzial.

NÖ GOLD (Niederösterreichische Weinprämierung 2017)

Die Geschichte: *Brigos* ist die altkeltische Bezeichnung für *kräftig & mächtig*. Der muskulöse Grüne Veltliner *Brigos* blickt in eine mächtige Zukunft, während die Kelten vor über 2 Jahrtausenden die Weinkultur im Traisental etablierten.

Falstaff-Artikel Brigos-Linie: <https://www.falstaff.at/nd/maechtiger-brigos-von-brindlmayer/>

Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Traisental
Analyse:	trocken, Alk. 14% vol.
Qualitätsstufe:	Traisental DAC Reserve
Potential:	2016 - 2032
Lage:	Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Riede Bergen, wo zum Teil über 30 Jahre alte Weinstöcke eine alljährlich hohe Qualität sichern. Hier sorgen südostseitig geneigte Hanglagen und tiefgründiger Lössboden für beste Reifegradationen.
Vinifikation:	Strenge 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, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Orangenesten unterlegte weiße Tropenfruchtanklänge, dezente Nuancen von Wiesenkräutern. Saftig, elegante Textur, fruchtsüße Noten von weißem Apfel, feiner Säurebogen, harmonisch und gut anhaltend, ein facettenreicher Speisenbegleiter. (Falstaff)
Serviovorschlag:	Kühl servieren (11-13° C.), eignet sich ideal zum Abschluss einer Mahlzeit oder als Partner für Weichkäse, weiters ein ausgesprochener Meditationswein & damit der optimale Begleiter für einen langen und entspannenden Abend am Kaminfeuer.