



Etikette ab Sommer 2017:



TRAISENTAL

Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Grüner Veltliner Ried ROSENGARTEN Traisental DAC 2016

91 Falstaff-Punkte: *Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Einladende weiße Apfelfrucht, kernig, zarter Blütenhonig, Orangenzesten im Hintergrund. Straff, gute Komplexität, feine Fruchtsüße, integrierte Säure, bleibt haften, verfügt über Entwicklungspotenzial.*

NÖ GOLD (Niederösterreichische Weinprämierung 2017), **Trauner Stadtwein**

- | | |
|--------------------------|--|
| Sorte: | Grüner Veltliner |
| Herkunft: | Wagram ob der Traisen (Traisental) |
| Analyse: | trocken; Restzucker 2,5 g/l; Säure 5,7 g/l
Alk. 12,5% vol. |
| Qualitätsstufe: | Traisental DAC |
| Potential: | 2017 - 2023 |
| Lage: | Riede: Rosengarten. Die südostseitig geneigte Hanglage mit tiefgründigem Lössboden bietet das ideale Terroir für dichte und fruchtige Grüne Veltliner. |
| Vinifikation: | Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift. |
| Kostnotizen: | Gefälliger Wein, der mit seinem fruchtigen Körper begeistert, der in einer duftenden Blumenwiese zu liegen scheint. |
| Serviervorschlag: | Kühl servieren (9-11° C.), gut passend zu typisch österreichischer Hausmannskost: Schweinsbraten mit Knödeln, Wiener Schnitzel, Backhenderl. |