



# Brindlmayer

Brindlmayer Wein –  
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## Grüner Veltliner Ried SONNLEITHEN „Alte Reben“ 2016

**91 Falstaff-Punkte:** Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feiner tabakiger Würze unterlegte gelbe Kernobstnuancen, zart nach Ananas, ein Hauch von Orangenesten. Elegant, gute Komplexität, feiner Säurebogen, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

**NÖ GOLD (NÖ Weinprämierung 2017)**



Etikette ab Herbst 2017:



**Sorte:** Grüner Veltliner

**Herkunft:** Traisental

**Analyse:** trocken  
Alk. 13% vol.

**Qualitätsstufe:** Traisental DAC

**Potential:** 2017 - 2025

**Lage:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Riede Sonnleithen, 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:** 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, feiner Duft mit Tropenfruchtanklängen und tabakigen Nuancen, am Gaumen fruchtbetont mit einer dezenten Süße, die von einer lebendigen Säurestruktur gekontert wird, im Abgang mineralisch.

**Serviervorschlag:** Kühl servieren (10-12° C.), Allrounder, der eine Vielzahl von Gerichten gut begleiten wird: zahlreiche kalte Vorgerichte, vom hellen Fleisch bis zu allem Gebackenen

