



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Chardonnay 2019

Falstaff: 91 Punkte

Sorte:	Chardonnay
Herkunft:	Hollenburg (Niederösterreich)
Analyse:	trocken Alk. 13% vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Potential:	2020 - 2028
Lage:	Eine Hanglage mit Lössboden im Oberboden und Konglomeratgestein im Unterboden führt zu Weinen mit ausgeprägter Mineralik.
Vinifikation:	Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
Kostnotizen:	Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Honigmelone und frischer Birne. Mittlere Komplexität, weiße Frucht, straff, lebendig strukturiert, salzig und gut anhaftend, ein eleganter Speisenbegleiter mit Reifepotenzial. <i>(Falstaff)</i>
Serviervorschlag:	Kühl servieren (10-12° C.), idealer Begleiter von Fischen, Meeresfrüchten und Schalentieren, passt auch gut zu Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise.

