



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

HERBSTSYMPHONIE 2018

Diese gehaltvolle Weißwein-Cuvée wurde vollreif im Herbst gelesen & weist einen Restzuckergehalt von 13 g/l auf.

Sorten:	Grüner Veltliner & Riesling
Herkunft:	Niederösterreich (Wagram o.d.T.)
Analyse:	halbtrocken Alk. 12,5% vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Potential:	2019 - 2024
Lage:	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren besten Lagen in Wagram ob der Traisen, wo zum Teil über 30 Jahre alte Weinstöcke eine alljährlich hohe Qualität sichern. Süd-südostseitig geneigte Hanglagen, tiefgründiger Lössboden und auch Konglomeratgestein im Unterboden sorgen für beste Reifegradationen.
Vinifikation:	Lese im Spätherbst (Selektion der bestens positionierten Trauben), gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift, bis ideale Trinkreife & Balance erreicht wurde.
Kostnotizen:	Helles Gelb, sehr blumiges und fruchtbetontes Bukett, Kernobst- wie Steinobstnoten, elegante und harmonische Sortencuvée, ausgewogene Zucker-Säure-Harmonie, angenehm frischer Abgang.
Serviervorschlag:	Kühl servieren (10-12° C.), Ideal zu Gänseleber. Erste Wahl zu milden Käsesorten und Desserts.

