



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Bouvier 2018

Sorte:	Bouvier
Herkunft:	Niederösterreich
Analyse:	trocken Alk. 12,5% vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Potential:	2018 - 2020
Lage:	Ideale mikroklimatische Voraussetzungen und vorwiegend Löss als Boden führen zu einem besonders fruchtigen Vertreter der seltenen Rebsorte Bouvier.
Vinifikation:	Bereits am 13. August mit einer Rekord-Mostgradation von über 18° KMW geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.
Kostnotizen:	Helles Grün, sortentypisch fruchtiger Duft, einladend und sanft, elegant und frisch, lebendig, klarer Sortencharakter
Serviervorschlag:	Kühl servieren (9-11° C.), idealer appetitanregender Aperitifwein, harmoniert mit kräftig gewürzten Speisen wie zum Beispiel mit indischer Küche oder auch mit Fisch und Geflügel.