



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln



Gemischter Satz 2020

| | |
|--------------------------|--|
| Sorte: | Gemischter Satz (Hauptsorten Rivaner, Chardonnay, Muskateller u.v.m.) |
| Herkunft: | Wagram ob der Traisen, Hollenburg und Traismauer (Niederösterreich) |
| Analyse: | trocken Alk. 11,5% vol. |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Potential: | 2021 - 2023 |
| Lage: | Verschieden positionierte Weingärten mit tonigem Lössboden führen zu einem ausgewogenen frisch-fruchtigen Wein. |
| Vinifikation: | Geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift. |
| Kostnotizen: | Helles Grüngelb, zartes Muskat-Bukett im Duft, mild und fruchtig am Gaumen, gut ausbalanciert, jugendlich frisch, unkompliziert und leichtfüßig. |
| Serviervorschlag: | Kühl servieren (9-11° C.), passend zu Fisch, Geflügel und Meereskrustentieren. |



NACHHALTIG
AUSTRIA

Weingut Karl Brindlmayer GesbR | Traisental - Österreich

A - 3133 Traismauer-Wagram, Wachaustr. 23, Tel. +43(0)2783 / 598, Fax: +43(0)2783 / 81994, Mobil: +43(0)650 / 30 40 598
E-Mail: wein@brindlmayer.at, Web: www.brindlmayer.at