



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

BRIZZANTE

Brindlmayers Frizzante
Zweigelt Rosé 2012

Herkunft: Wagram ob der Traisen und Hollenburg (Österreich)

Analyse: trocken
Alk. 12% vol.

Potential: 2013 - 2015

Lage: Die Weingärten befinden sich in erster Linie auf tiefgründigen Lössböden, wobei in Hollenburg der Unterboden zum Teil aus Kalkkonglomeraten besteht.

Vinifikation: Geerntet, gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.

Kostnotizen: Helles lachsrosa, jugendlicher feiner Duft nach Beeren, am Gaumen fruchtige Kirschnoten, jugendliche Säure, gut ausbalanciert, zart moussierend und elegant.

Serviovorschlag: Kühl servieren (5-7° C.), als Aperitif und zu lockeren Anlässen solo getrunken; gut passend zu Fischgerichten und weißem Fleisch.

