



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Chardonnay 2012

Sorte: Chardonnay

Herkunft: Hollenburg (Niederösterreich)

Analyse: trocken
Alk. 13,5% vol.

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Potential: 2013 - 2021

Lage: Riede: Froschlacken. 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: Mittleres Gelbgrün, im Duft feinstes Haselnussaroma, am Gaumen dicht und feinfuchtig, eleganter Säurebogen, langer Abgang.

Serviervorschlag: Kühl servieren (10-12° C.), idealer Begleiter von Fischen, Meeresfrüchten und Schalentieren, passt auch gut zu Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise.

