



Brindlmayer Wein –  
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## **Riesling** **Traisental DAC** **KLASSIK 2012**

- Sorte:** Riesling
- Herkunft:** Traisental
- Analyse:** trocken  
Alk. 12,5% vol.
- Qualitätsstufe:** Traisental DAC
- Potential:** 2013 - 2020
- Lage:** Südostgeneigte Hanglagen mit Löss im Oberboden und zum Teil Konglomeratgestein im Unterboden führen zu typischen Sortenvertretern mit feiner Mineralik.
- Vinifikation:** Geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
- Kostnotizen:** Strahlendes Grüngelb, feines Aroma nach Marille und Pfirsich, am Gaumen exotische Früchte spürbar, eleganter und kräftiger Charakter, die feine Fruchtsüße steht im Einklang mit der angenehmen Säure, langer Abgang.
- Serviervorschlag:** Kühl servieren (9-11° C.), passend zu gebratenen, gegrillten Fischen, einem Fisch-Risotto; auch viele kalte Fischvorspeisen sind erste Wahl zu diesem Riesling, ebenso wie ein zarter Räucherlachs oder helles Gemüse.

