



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln



Brizzante

**Brindlmayers Frizzante
Zweigelt Rosé 2013**

Herkunft:	Wagram ob der Traisen und Hollenburg (Österreich)
Analyse:	trocken Alk. 12% vol.
Potential:	2014 - 2017
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.

