



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Grüner Veltliner HOLLENBURGER KOGL 2013

Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Hollenburg (Niederösterreich)
Analyse:	trocken Alk. 12,5% vol.
Qualitätsstufe:	Traisental DAC
Potential:	2014 - 2018
Lage:	Riede: Hollenburger Kogl. Eine Südhanglage 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, reife und pfeffrige Noten im Duft, am Gaumen sehr dicht und mineralisch, pikante Säure.
Serviervorschlag:	Kühl servieren (9-11° C.), idealer Begleiter zur Brettljause, zu Karpfen, leichten Sommersalaten, mild-würzigem Schafkäse und pikantem Ziegenkäse.