



Brindlmayer Wein –  
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## Rivaner 2013

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Sorte:</b>            | Rivaner  |
| <b>Herkunft:</b>         | Wagram ob der Traisen (Niederösterreich)   |
| <b>Analyse:</b>          | trocken<br>Alk. 11,5% vol.   |
| <b>Qualitätsstufe:</b>   | Qualitätswein  |
| <b>Potential:</b>        | 2014 - 2017  |
| <b>Lage:</b>             | Riede: Haidach. Verschieden positionierte Weingärten mit tonigem Lössboden führen zu frisch-fruchtigen Sortenvertretern.   |
| <b>Vinifikation:</b>     | Geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift. |
| <b>Kostnotizen:</b>      | Helles Grüngelb, zartes Muskat-Bukett im Duft, mild und fruchtig am Gaumen, gut ausbalanciert, jugendlich frisch, unkompliziert und leichtfüßig.                                       |
| <b>Serviervorschlag:</b> | Kühl servieren (9-11° C.), passend zu Fisch, Geflügel und Meereskrustentieren.   |