



Brindlmayer Wein –  
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## Grüner Veltliner BRIGOS

Traisental DAC Reserve 2013

**92 Falstaff-Punkte**



### Die Geschichte:

*Brigos* ist die altkeltische Bezeichnung für *kräftig & mächtig*. Der muskulöse Grüne Veltliner *Brigos* blickt in eine mächtige Zukunft, während die Kelten vermutlich vor über 2 Jahrtausenden die Weinkultur im Traisental etablierten.

Die Weinkultur in unserem Land ist vermutlich doch kein Import aus dem Alten Rom – wie vielfach behauptet –, sondern eine eigene Erfindung der Kelten. Zu diesem Schluss kommen jedenfalls Forscher der Universität für Bodenkultur in Wien. [Quelle: APA, 14.12.2006] Der römische Autor Plinius berichtet von keltischen Wanderhandwerkern, die aus Italien Weintrauben in ihre mitteleuropäische Heimat gebracht haben. Fest steht, dass die Kelten *Brigos* waren, also durch ihre Kraft und Macht beeindruckten. Ähnlich beeindruckend soll der kräftige und mächtige *Brigos* der Winzerfamilie Brindlmayer sein.

**Sorte:** Grüner Veltliner

**Herkunft:** Traisental

**Analyse:** trocken, Alk. 13,5% vol.

**Qualitätsstufe:** Traisental DAC Reserve

**Potential:** 2014 - 2030

**Lage:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus den besten Lagen in Wagram ob der Traisen, wo zum Teil über 30 Jahre alte Weinstöcke eine alljährlich hohe Qualität sichern. Hier sorgen südostseitig geneigte Hanglagen und tiefgründiger Lössboden für beste Reifegradationen.

**Vinifikation:** Strenge 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, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Orangenzesten unterlegte weiße Tropenfruchtanklänge, dezente Nuancen von Wiesenkräutern. Saftig, elegante Textur, fruchtsüße Noten von weißem Apfel, feiner Säurebogen, harmonisch und gut anhaltend, ein facettenreicher Speisenbegleiter. (Falstaff)

**Serviervorschlag:** Kühl servieren (11-13° C.), eignet sich ideal zum Abschluss einer Mahlzeit oder als Partner für Weichkäse, weiters ein ausgesprochener Meditationswein & damit der optimale Begleiter für einen langen und entspannenden Abend am Kaminfeuer.

