



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Chardonnay 2016



Sorte:	Chardonnay
Herkunft:	Hollenburg (Niederösterreich)
Analyse:	trocken Alk. 12,5% vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Potential:	2017 - 2025
Lage:	Riede: Froschlacken. Eine Hanglage 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, im Duft feinstes Haselnussaroma, am Gaumen dicht und feinfruchtig, eleganter Säurebogen, langer Abgang.
Serviovorschlag:	Kühl servieren (10-12° C.), idealer Begleiter von Fischen, Meeresfrüchten und Schalentieren, passt auch gut zu Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise.