Weingut Karl Brindlmayer
Wachaustraße 23
3133 Traismauer-Wagram
02783 598
wein@brindlmayer.at
http://www.brindlmayer.at



## Weißwein



**Grüner Veltliner Sonnleithen "Alte Reben" 2021** **0,75 l** **9,90 €**

Lage: Über 30 Jahre alte Weinstöcke, südostseitig geneigte Hanglagen in einer Seehöhe von rund 250 Metern & tiefgründiger Lössboden sorgen für beste Reifegradationen. Hier ist aber auch die Hollenburg-Karlstetten-Formation vorzufinden, und damit auch Konglomerate mit Sandstein, Schluff und Mergel. Vinifikation: Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift. Serviervorschlag: Kühl servieren (10-12° C.), Allrounder, der eine Vielzahl von Gerichten gut begleiten wird: zahlreiche kalte Vorgerichte, vom hellen Fleisch bis zu allem Gebackenen.

## Rotwein



**Zweigelt Ried Eichberg Reserve 2021** **0,75 l** **9,90 €**

Lage: Die Trauben für diesen Wein stammen von einer der besten Lagen in unserem Betrieb, was in Zusammenhang mit idealen mikroklimatischen Voraussetzungen und geeignetem Boden steht: Die Weingärten befinden sich auf tiefgründigen, relativ schwerem Boden. Vinifikation: Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, anschließend Maischegärung mit Unterstoßen und Überfluten, nach der Gärung abgepresst, danach malolaktische Gärung und über 12 Monate in Barriquefässern gereift. Serviervorschlag: Mit 16-18° C. servieren, idealer Wein zu schwerem Bratgeflügel sowie zu zahlreichen Wildgerichten. Passt bestens zu Steaks, Rindsfilets und Wildpasteten. Willkommener Partner von Hartkäsen wie Bergkäse und Parmesan.

## Schaumwein



**Brizzante Rosé 2022** **0,75 l** **9,90 €**

Helles Lachsrosa, jugendlicher feiner Duft nach Beeren, am Gaumen fruchtige Kirschnoten, jugendliche Säure, gut ausbalanciert, zart moussierend und elegant.

powered by Avino