

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



## Grüner Veltliner Ried Rosengarten 2017

|                               |                                                              |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Azienda vinicola              | Weingut Karl Brindlmayer                                     |
| Classificazione austriaca DAC | Traisental DAC                                               |
| Area vinicola                 | Traisental, Austria                                          |
| Tipo di vino                  | Vini bianchi                                                 |
| Vitigno                       | Grüner Veltliner                                             |
| Qualità del livello           | Qualitätswein                                                |
| Tenore di zucchero residuo    | secco                                                        |
| Quantità                      | 0,75 Litro                                                   |
| Premiazioni                   | Falstaff 2018, Weinguide Weiß 2018                           |
| Tasso alcolico                | 13 vol%                                                      |
| Posizione del vigneto         | Ried Rosengarten, Wagram ob der Traisen, Gemeinde Traismauer |
| Chiusura                      | tappo a vite                                                 |
| terreno                       | loess - sedimento eolico                                     |
| Affinamento                   | botti di acciaio                                             |

Località: Riede: Rosengarten. Il pendio sud-est inclinato con terreno di loess profondo fornisce il terroir ideale per il Grüner Veltliner denso e fruttato. Vinificazione: Selezione delle uve meglio posizionate, sfregate, frantumate, breve tempo di macerazione, pressatura soffice in pressa pneumatica, fermentazione a temperatura controllata in vasca di acciaio inox. Poi maturato in un serbatoio di acciaio inossidabile. Suggerimento: Servire fresco (9-11 ° C), adatto alla tipica cucina casalinga austriaca: arrosto di maiale con gnocchi, cotoletta alla milanese, pollo fritto.