

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



Grüner Veltliner Sonnleithen "Alte Reben" 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, A la carte 2019 |
| Tasso alcolico | 13,5 vol% |
| Posizione del vigneto | Ried Sonnleithen |
| Chiusura | tappo a vite |
| terreno | loess - sedimento eolico |
| Affinamento | botti di acciaio |
| Temperatura di degustazione | 10 °C - 12 °C |

Posizione: Le uve di questo vino provengono da una delle migliori posizioni a Wagram ob der Traisen, dove alcune viti di oltre 30 anni assicurano una qualità annuale elevata, vale a dire dalla Riede Sonnleithen. Qui pendii inclinati sul lato sud-est e terreni profondi loess garantiscono i migliori gradi di maturità. 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. Suggestione: Servire fresco (10-12 ° C), un tuttofare che accompagnerà bene una varietà di piatti: numerosi piatti freddi, dalla carne leggera a tutto il forno.