

Der Jahrgang 2017: Stoffig & typisch fruchtig: zugängliche Weine mit Potential

Das Jahr 2017 zeichnete sich durch stetigen Temperaturwechsel aus, der für **wettermäßige Rekorde** sorgte; begonnen mit dem wärmsten März, der in 251 Jahren

jedem registriert wurde. In der zweiten Aprilhälfte folgte hingegen ein massiver Kaltlufteinbruch, wobei erfreulicherweise wenig Spätfrostschaden zu verzeichnen war. Danach war es wiederum relativ warm & trocken; der Blühbeginn war früh. Der Juni war nach 2003 der zweitwärmste der Aufzeichnungen, wobei **Hitzewellen im Juli die Trockenheit massiv verschärften. Dies stellte die größte Herausforderung für das handarbeitsintensive Weingarten-management dar**, wobei wir besonders bei unseren heuer zahlreichen Junganlagen mit immens hohem Arbeitsaufwand bewässert haben, um die Vitalität der Rebstöcke zu erhalten. **Glücklicherweise gab es um die wichtige Phase des Weichwerdens der Beeren reichlich Niederschläge.**

Mit der Lese haben wir etwa zwei Wochen früher begonnen, Zu Unterbrechungen führten nur manche Regentage im September. Niedrige Temperaturen und vorheriger guter Gesundheitszustand ließen die Trauben aber das Schlechtwetter gut überstehen und förderten zusätzlich eine optimale Aromaentwicklung. Der Oktober zeigte sich freundlich und ermöglichte auch dank der strengen Selektion während der gesamten Lese sehr hohe Qualitäten bis zum Reservebereich, die von Karl Brindlmayer senior und junior im Weinkeller schonend vinifiziert wurden. Nicht nur Erfahrung, sondern auch hohe Konzentration war gefordert; auch jeder Gärprozess muss im Auge behalten werden. **Allgemein freuen wir uns über einen guten ausgereiften & aromatischen Jahrgang, bei dem**



Sortentypizität & bekömmliche Säure besonders hervorstechen; sowie eine klare Frucht und schöne Dichte & Stoffigkeit am Gaumen. Die 2017er bereiten einerseits bereits jetzt Trinkfreude, andererseits lassen sie auch auf eine gute weitere Entwicklung im Zuge des Weinausbaus hoffen.

Das Weingut: Begeistertes Handwerk, sinnliche Wurzeln

Seit 1833 sind wir mit dem Weinbau verbunden und am 1557 erstmals erwähnten Winzerhof ansässig. Schon damals war ein Hektar Weingärten dem Haus zugehörig. Unser begeistertes Ziel sind Weine, die Freude bereiten. Ebenso viel Freude macht uns der fruchtbringende & naturnahe Schaffenseifer im Weingarten. Das Ergebnis sind facettenreiche Weine mit Charakter. Die Wurzeln für das sinnliche Weinerlebnis sind die Weingärten, welche sich großteils auf süd-südostseitigen Lössmassen befinden und der Grundstein für streng selektionierte Trauben höchster Qualität sind. Schon seit über drei Jahrzehnten vinifizieren wir gebiets- und sortentypische Klassiker und unverwechselbare Lagenweine aus Rieden wie »Rosengarten«, »Sonnleithen« und »Bergen«.

Wir laden zum Weinverkosten ein!

Machen Sie sich einen Überblick über das Sortiment, von *prämierten Weinen (bis zu 93/100 Punkten) wie „Grüner Veltliner Bergen Traisental DAC Reserve“ bis zu neuen Jahrgangvertretern aus 2017, allen voran Grüner Veltliner, aber auch Gelber Muskateller oder Rosé vom Zweigelt.*

24. Februar, ab 15 Uhr: WEIN + KLASSIK, Der Weinphilosoph, Wels (kleiner Cordatusaal, Musik: Duo Leggiero), freie Spenden, www.derweinphilosoph.at

28. Februar, 17-22 Uhr: Wine Affairs –Weinmesse, Hilton Vienna (großer Ballsaal), Tickets: www.wine-affairs.at
Freikarten begrenzt verfügbar: wein@brindlmayer.at

1. März, 16-20 Uhr: Weinverkostung Vom Fass Wien, 1070, Siebensterngasse 46, www.vomfass-wien.at

20. April 2018, 15-22 Uhr: Miller-Aichholz Hausmesse, Favoritenstraße 22, 1040 Wien, www.miller-aichholz.at



KAMPTAL | KREMTAL | TRAISENTAL WEINFRÜHLING

28.-29. April: Weinfrühling in unserem Winzerhof, 10-18 Uhr, www.traisentalwein.at, Eintritt: 20 Euro

17. Mai, ab 18:30 Uhr: Weinpräsentation Festspielhaus St. Pölten, Akram Khan Company Österreich-Premiere (Tanz), www.festspielhaus.at

Weitere Termine 2018 folgen auf unserer Website!

Aktuelles Weinsortiment: vom leichten frischen Sommerwein über Lagenweine bis hin zu kräftigen Meditationsweinen und prämierten Raritäten:

Klassiker – typische Vielfalt, zugängliche Terrassenweine

Grüner Veltliner Klassik, Traisental DAC 2017

Riesling Klassik, Traisental DAC 2016*: **Falstaff: 90 Punkte**

Bouvier 2017: reife und gehaltvolle **Rarität**

Rivaner 2017: duftiger harmonischer **Leichtwein**

Gelber Muskateller 2017: **frisch-duftig** und blumig,

Chardonnay 2016*: **Konglomeratgestein** prägt: **A la Carte: 89 Punkte**

Rosé vom Zweigelt 2017: fruchtiger **Leichtwein** mit eleganter Farbe

Loamstückl Rotwein-Cuvée 2015: **fein & ausgewogen**

Zweigelt Klassik 2015: großes Holzfass, **typische Frucht, awc SILBER**

Lagenweine (Rieden) – geprägt von Terroir & Winzer

Grüner Veltliner **Ried Rosengarten**, Traisental DAC 2017: **blumig-duftig**

Grüner Veltliner **Hollenburger Ried Kremser Kogl** 2017, **mineralisch**

Grüner Veltliner **Ried Sonnleithen** „Alte Reben“, Traisental DAC 2016*:

A la Carte: 92 Punkte, Falstaff: 91 Punkte, NÖ GOLD

Zweigelt **Point** Reserve 2015: **dicht & reif**, 12 Monate Barrique,

A la Carte: 90 Punkte, awc SILBER

Grüner Veltliner **Ried Bergen** „Brigos“, Traisental DAC Reserve 2015:

A la Carte: 93 Punkte, Falstaff: 91 Punkte, awc SILBER, NÖ GOLD

Grüner Veltliner **Ried Bergen 1. Große Reserve „Brigos Limited“** 2015:

Falstaff: & A la Carte 93 Punkte, NÖ GOLD

Raritäten, Süß- & Schaumweine – bis zu 93/100 P.

Edelsüße Weine:

Herbstsymphonie 2016: halbtrocken, **Grüner Veltliner & Riesling**

Grüner Veltliner **Beerenauslese** 2015: süß, **Honignoten und hohe Reife**

A la Carte: 93 Punkte, Falstaff: 92 Punkte, NÖ GOLD

Schaumweine:

Brizzante: **Brindlmayers Frizzante** – Rosé 2017

Gelber Muskateller Sekt **aus traditioneller Flaschengärung**

Rarität:

Grüner Veltliner **Brigos Limited**, 2012 & 2013, **Meditationswein**,

Zigarrenbegleiter, A la Carte: 92 Punkte, Falstaff 91 Punkte

* Jg. 2017 voraussichtlich, ab April verfügbar.

Auf www.brindlmayer.at finden sich Detailinformationen zu allen Weinen (Herkunft, Vinifikation, Kostnotizen & Serviervorschlag). **Auch auf jeder Flasche Brindlmayer-Wein gelangt man durch Scan des QR-Codes mit dem Smartphone zu aktuellen Infos und mehr.**

News: www.brindlmayer.at

Stand dieser Aussendung: 12. Februar 2018