



Der Jahrgang 2019: Fruchtig-knackiger Generationswechsel

Nach einem relativ frühen Austrieb und einem trockenen, wechselhaften April folgte der kälteste Mai seit 1991, der die Vegetation verzögerte, womit die Reben zu einem **Normalzeitpunkt blühten**. Der Juni war der wärmste, sonnigste und trockenste seit Beginn der Aufzeichnungen, worauf wiederum ein **niederschlagsarmer heißer Sommer** folgte. Wir ergriffen



zahlreiche Maßnahmen wie eine gezielte Traubenausdünnung, um gegebenenfalls auftretendem Trockenstress entgegenzuwirken. Die wasserhaltenden Lössböden erleichterten jedoch den Reben, das heiße Jahr recht gut zu überstehen.

Die Ernte gestaltete sich durch den milden September und warmen Oktober sehr angenehm. Nach einer der frühesten Lese aller Zeiten im Jahr 2018 fand die Ernte 2019 wieder zu einem **üblichen Zeitpunkt** statt. Es konnte in Ruhe und gut planbar selektiv gelesen werden. Kühle Nächte sorgten für die **Förderung der Fruchtigkeit und eine schöne Säurestruktur**. Die Weine zeigen einen angenehmen Trinkfluss und ausgeprägte Sortentypizität. Ein gehaltvoller, fruchtiger & knackiger Charakter zeichnet den 2019er Brindlmayer-Wein aus, der zugleich der **erste Jahrgang** ist, der in **sechster Generation** unter der Verantwortung von Karl IV. eingebracht wurde. **Der Jahrgang 2019 wurde bereits mit bis zu 91 Falstaff-Punkten ausgezeichnet** (Grüner Veltliner Ried Sonnleithen & Riesling Parapluiberg).

Das Weingut Brindlmayer: „Next Generation“ Begeistertes Handwerk, sinnliche Wurzeln

Seit 1833 sind wir mit dem Weinbau verbunden, der Winzerhof bereits 1557 urkundlich erwähnt. Unser begeistertes Ziel sind Weine, die Freude bereiten. Ebenso viel Freude macht uns der fruchtbringende & nachhaltige Schaffenseifer im Weingarten. Das Ergebnis sind facettenreiche Weine mit Charakter. Wir sind „Nachhaltig Austria“ zertifiziert. Karl IV. hat mit der Ernte 2019 die erste in seiner Verantwortung eingebracht.

News: Auszeichnungen

Ein Fokus in unserem Weingut sind cremig-reife Grüne Veltliner sowie Riesling & Zweigelt, was sich durch Erfolge bestätigt:

93 A la Carte-Punkte: Grüner Veltliner BRIGOS Ried Bergen 1.

Große Reserve 2018: auch in Großformaten erhältlich

91 Falstaff-Punkte beim Traisental DAC Cup: Grüner Veltliner

Ried Sonnleithen „Alte Reben“ & Riesling Parapluiberg 2019

OÖN-Weinshow-Sieger: GV Sonnleithen „Alte Reben“

Traisental DAC 2018 (wie bereits berichtet):

„Karl Brindlmayer triumphierte bei Weinshow...“, „Brindlmayers eilen von Erfolg zu Erfolg, bleiben aber auf dem Boden.“

Falstaff Best Buy: Zweigelt Ried Eichberg Reserve 2017:

Saftige Kirschrucht, körperreich, lebendige Struktur.



LERNEN SIE UNSERE WEINE KENNEN!

Leider wurden in der aktuellen Situation alle Events abgesagt; um die zur Jahreszeit passenden Weine verkosten zu können, haben wir ein „**Leichtes Frühlingspaket**“ geschnürt! Gerne können Sie auch Ihr individuelles Paket zusammenstellen.

FRÜHLINGSPAKET

6er (je 1 Fl.)

12er (je 2 Fl.)

18er (je 3 Fl.)



Grüner **Veltliner** Klassik Traisental DAC 2019 (89 Falstaff Punkte), 12% Vol., trocken

Grüner Veltliner Ried **Rosengarten**, Traisental DAC 2019 (90 Falstaff-Punkte), 12,5% Vol., trocken

Gelber **Muskateller** 2019, 11,5% Vol., trocken

Riesling Parapluiberg, Traisental DAC 2018 (NÖ GOLD, 90 A la Carte- und Falstaff Punkte), 12,5% Vol., trocken

Rosé vom Zweigelt 2018 (89 A la Carte Punkte), 12% Vol., trocken

Loamstückl Rotwein-Cuvée 2019, 12,5% Vol., trocken

Aktualisierungen zu Terminen (für den Sommer sind Events im kleinen Rahmen geplant) folgen auf unserer Website!

Der Weinfrühling wurde auf 24.-25. April 2021 verschoben!

Aktuelles Weinsortiment: vom leichten frischen Sommerwein über Lagenweine bis hin zu Raritäten.

Klassiker – typische Vielfalt, zugängliche Terrassenweine

Grüner Veltliner Klassik, Traisental DAC 2019: **würzig & frisch, 89 Falstaff-P.**

Riesling Parapluiberg, Traisental DAC 2019: **elegant & fruchtig 91 Falstaff-Punkte** (Jg. 2018 verfügbar: **NÖ GOLD**)

Bouvier 2019: **reife und gehaltvolle Rarität**

Rivaner 2019: **duftiger harmonischer Leichtwein**

Gelber Muskateller 2019: **frisch-duftig und blumig**

Chardonnay 2018: **Konglomeratgestein prägt: 89 Falstaff-Punkte** (Jg. 2019 ab Sommer verfügbar)

Rosé vom Zweigelt 2019: **fruchtig-leicht** (Jg. 2018 verfügbar: **89 A la C.-P.**)

Loamstückl Rotwein-Cuvée 2019: **fein & ausgewogen** (Jg. 2015 verfügbar)

Zweigelt Klassik 2017: **großes Holzfass, typische Frucht, awc SILBER, Die Presse Weingenuss –Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet**

Lagenweine (Rieden) – geprägt von Terroir & Winzer

Grüner Veltliner **Ried Rosengarten**, Traisental DAC 2019: **blumig, 90 Falstaff-P.**

Grüner Veltliner **Hollenburger Ried Kremser Kogl** 2019, **mineralisch**

Grüner Veltliner **Ried Sonnleithen** „Alte Reben“, TT DAC 2019: **91 Falstaff-P.**

Zweigelt Ried Eichberg Reserve 2017: **dicht, reif, 12 M. Barrique, 91 A la Carte-Punkte, NÖ GOLD, Falstaff Best Buy**

Grüner Veltliner **Ried Bergen**, Traisental DAC Reserve 2017: **reif & komplex: 94+ A la Carte-, 92 Falstaff-P., NÖ GOLD**, Jg. 2019 ab Herbst verfügbar

Grüner Veltliner **BRIGOS Ried Bergen 1. Große Reserve** 2018, **kräftig & mächtig: 93 A la Carte-Punkte**

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

Edelsüße Weine:

Herbstsymphonie 2018: halbtrocken, **GV & Riesling 88 Falstaff-Punkte**

Grüner Veltliner **Beerenauslese** 2015: süß, **Honignoten und hohe Reife 93 A la Carte-, 92 Falstaff-Punkte, NÖ GOLD**

Schaumweine:

Brizzante: Brindlmayers Frizzante – Rosé 2019

Gelber Muskateller Sekt aus traditioneller Flaschengärung

Raritäten (sehr begrenzt verfügbar):

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

Zigarrenbegleiter, 93 A la Carte-Punkte (als gereifter Wein)

Grüner Veltliner **Ried Bergen 1. Große Reserve „Brigos Limited“** 2015: **93 Falstaff & A la Carte-Punkte, NÖ GOLD**

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 zu allen Infos!

News: www.brindlmayer.at

Stand dieser Aussendung: 28.4.2020