



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Loamstückl Rotwein-Cuvée 2011

Das Loamstückl ist ein Hohlweg zu den Weingärten des Dorfs, der sich über Jahrhunderte metertief in den mächtigen Löss eingeschnitten hat. Der Name dieses Weines erinnert an dieses Naturdenkmal.

Sorten:	Blauer Portugieser, Roesler und Zweigelt
Herkunft:	Traismauer und Hollenburg
Analyse:	Restzucker: 1,3g/l, trocken Alk. 13% vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Potential:	2011 - 2015
Lage:	Diese Cuvée zeigt nicht nur die perfekte Kombination der Sorten Blauer Portugieser, Roesler und Zweigelt, sondern auch die besondere Eignung verschiedener Lagen in unserem Betrieb. Die Weingärten befinden sich in erster Linie auf tiefgründigen Lössböden.
Vinifikation:	Geerntet, gerebelt, gequetscht, anschließend Maischegärung mit Unterstoßen und Überfluten, nach der Gärung abgepresst, danach malolaktische Gärung und für 6 Monate im großen Eichenfass gereift.
Kostnotizen:	Rubinrot; im Duft dominiert die Sorte Zweigelt mit an Kirsche erinnernden Fruchtnoten, am Gaumen weiche Tannine, elegante Textur, ein leichtfüßiger und finessenreicher Speisenbegleiter.
Serviervorschlag:	Mit 15-17° C. servieren, passend zu Teiggerichten (Spaghetti, Canelloni etc.), Käse und Wild.

