



Settecento anni di tradizione vitivinicola hanno dato un'impronta al nome Brigl e, oggi come un tempo, investire nel futuro è un principio che l'azienda persegue con grande tenacia. Valori tradizionali, un'accurata vinificazione delle uve e tecniche cantiniere all'avanguardia sono i criteri sui quali si fonda l'operato di Brigl.

## Brigl Josef

Josef Brigl Srl

Via Madonna del Riposo, 3 - San Michele, 39057 Appiano, BZ - tel +39 0471662419 - fax +39 0471660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com - Responsabili della produzione: Josef Brigl (Titolare), Enrico Pinamonti (Enologo), Siegfried Prader (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1309 - Vini prodotti: 40 - €1.000.000 - Ettari: 50 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❏ si - ☺ si - 🏠 no

### IL MIGLIOR VINO

#### Gewürztraminer Windegg 2015 91

Consistenza: 31 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

**Sensazioni:** una mirabile densità di contatto trasmette della nativa uva la consistenza rara, densa, virtuosa. Quindi le note del profumo: il suo delicato aroma illibato, la sua floreale dolcezza olfattiva. Il combinato disposto: una ricchezza espressiva netta, di frutto maturo eppure ancora di vivido tono: la banana, accanto a una più intensa albicocca. Il passaggio al palato è conferma della rotondità e del tatto: il suo gusto anche sapido, per certi versi tannico, da gran morbidezza ben circondato; la sua densità pastosa, la sua fittezza, la sua fibra polposa, la sua enologia d'esecuzione spettacolarmente avvertita. Un grande vino bianco di eccellente concentrazione e di clorofilloso, inossidata splendenza d'aroma.



**Informazioni:** ☐ - 📅11/04/16 - 📍C - €7.000 - 🍷 Traminer Aromatico

**Impressioni del produttore:** dall'affascinante Tenuta Windegg nel centro dell'Oltradige si ottengono uve mature e sane atte ad ottenere questo particolare Gewürztraminer 2015 che grazie al suo ampio profumo con note di petali di rosa, garofani, lici e frutti tropicali è il vino aromatico per eccellenza supportato dalla tipica mineralità locale.

### GLI ALTRI VINI

#### SAUVIGNON ALTO ADIGE 2015 IP: 90

C: 29 - E: 30 - I: 31 - ☐ - 🍷: 6.500 - 🍷: Sauvignon

#### LAGREIN RISERVA BRIGLHOF 2013 IP: 89

C: 31 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - 🍷: 4.000 - 🍷: Lagrein

#### WEISSBURGUNDER HASELHOF 2015 IP: 89

C: 29 - E: 30 - I: 30 - ☐ - 🍷: 8.000 - 🍷: Pinot Bianco

#### ST. MAGDALENER RIELERHOF ALTO ADIGE 2015 IP: 87

C: 28 - E: 29 - I: 30 - 🍷 - 🍷: 7.500 - 🍷: Schiava 95%, Lagrein 5%

#### BLAUBURGUNDER BRIGLHOF RISERVA 2013 IP: 86

C: 31 - E: 29 - I: 26 - 🍷 - 🍷: 4.500 - 🍷: Pinot Nero

#### MERLOT RISERVA WINDEGG 2013 IP: 85

C: 30 - E: 28 - I: 27 - 🍷 - 🍷: 3.000 - 🍷: Merlot

### Commento Conclusivo

Alta la media organolettica complessiva posta in luce dal bicchiere di Brigl Josef. Vini anzitutto dalla gran caratura viticola, quindi trasformati in vino con rispettosissima perizia enologica esecutiva. Splendida in tal senso l'integrità d'aroma del rosato St. Magdalener Rielershof Alto Adige 2015, del Weissburgunder Haselhof 2015 e tra i rossi del turgido e carnoso Lagrein Riserva Brighhof 2013. I due vini migliori sono di valore eccellente. Il Sauvignon Alto Adige 2015 svela un varietale di rara integrità ossidativa ed olfattiva: sflogora limpida la sua pesca, senza nessuna brunitura ossidativa o fumaticatura sulfurea fermentativa. Il miglior vino in assoluto è il Gewürztraminer Windegg 2015: nessuno ai suoi inintaccati livelli di pulizia, con la sua densissima carica estrattiva e una sì armoniosa rotondità gustativa. Chapeau.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 88,14 (+0,65%); QQT: 6,12

Indici complessivi: C: 29,85 - E: 29,28 - I: 29