



Chardonnay Reserve

Langenlois, Weingut Bründlmayer (Bio)

Ein Kamptaler Meisterstück

Beschreibung:

Seit Jahrzehnten steht das Weingut Bründlmayer für die perfekte Symbiose von Tradition und Innovation. Die Chardonnay-Reben der Reserve gedeihen auf Löss- und Urgesteinsböden, die dem Wein Struktur und Finesse verleihen. Das kontinentale Klima mit pannonischem Einfluss sorgt für reife Frucht und lebendige Säure.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb mit lindgrünem Schimmer. Verspieltes Bouquet mit tropischen Früchten gepaart mit frisch geröstete Mandeln. Im zweiten Ansatz Toffeenoten, Lindenblütenhonig und Mango. Am Gaumen mit saftiger Textur und eleganter Frische, reifer Extrakt. Im fein aromatischen, gebündelten Finale mit Burley-Tabak, Zitrusfrucht und Grünteextrakt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Kamptal
Produzent:	Weingut Bründlmayer (Bio)
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0554422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Reserve

Langenlois

Weingut Bründlmayer (Bio)

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren