



## Chardonnay

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 Grünteeextrakt.

### **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

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Österreich                          |
| <b>Subregion:</b>     | Kamptal                             |
| <b>Produzent:</b>     | Weingut Bründlmayer (Bio)           |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im Barrique               |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                     |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0554421                             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay

Langenlois

Weingut Bründlmayer (Bio)

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Österreich                          |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402 |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im Barrique               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                               |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren     |