



## Chardonnay Reserve

Ried Steinberg, Weingut Bründlmayer

Un chef-d'œuvre de Kamptal

### Beschreibung:

Depuis des décennies, le domaine Bründlmayer est synonyme de symbiose parfaite entre tradition et innovation. Les vignes de chardonnay de la réserve prospèrent sur des sols de lœss et de roches primaires qui confèrent au vin structure et finesse. Le climat continental à influence pannonique assure un fruit mûr et une acidité vive.

### Degustationsnotiz:

Jaune vif avec des reflets verts tilleul. Des nuances d'amandes fraîchement grillées accompagnent le bouquet vif de fruits tropicaux sur des notes de caramel, miel de tilleul et mangue en deuxième nez. En bouche, la texture est juteuse et dotée d'une fraîcheur élégante à l'extrait mûr. La finale complexe et finement aromatique, est agrémentée de tabac Burley, d'agrumes et d'extrait de thé vert.

### Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

### Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** Autriche

**Sous-région:** Kampt

**Produzent:** Weingut Bründlmayer

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio. Certification bio: AT-BIO-402

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0554422

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay Reserve**

Ried Steinberg  
Weingut Bründlmayer

<b>Herkunft:</b>	Autriche
<b>Notation:</b>	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés