



Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben, Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer

Vignes de 45 ans

Beschreibung:

Des plus anciens sites Grüner Veltliner du vigneron 5 étoiles (Falstaff).

Degustationsnotiz:

Jaune vif avec des reflets verts. Notes envoûtantes d'abricot mûr, de mandarine et de cire, suivies de saumure aux herbes et de zeste d'orange. La bouche fait preuve d'une légère adhérence et dévoile un extrait finement salé et un grand potentiel. Finale aromatique et persistante avec des fruits jaunes et beaucoup d'épices.

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: Kamptal DAC

Elevage: 8 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0142522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben
Kamptal DAC

Herkunft:	Autriche
Notation:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés