



Chardonnay

Langenlois, 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:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0554421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Langenlois
Weingut Bründlmayer

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés