



Grüner Veltliner

Kamptal DAC, Selektion Mövenpick, Weingut Bründlmayer

Une référence par un vigneron 5 étoiles

Beschreibung:

Le nom de Bründlmayer est souvent associé à de grands vins autrichiens. Le Grüner Veltliner est cultivé en terrasses sur les coteaux de Langenlois.

Degustationsnotiz:

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Agréable bouquet de pomme jaune, de zeste de mandarine et thé vert glacé, avec des touches de mélisse citronnelle et de primevère. Bouche souple et racée, extrait poivré, corps élancé. Minéralité et belle note salée dans la finale aux délicats arômes de pêche de vigne.

Accompagne idéalement:

Idéal avec des rissoles, des assiettes froides avec dips, un carpaccio de poisson ou de légumes, ainsi que des entrées légères et des poisson d'eau douce.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Kampt
Produzent:	Selektion Mövenpick
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0825621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Kamptal DAC
Selektion Mövenpick

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés