



## 2017 Grüner Veltliner

Kamptal DAC, Selektion Mövenpick, Weingut Bründlmayer

Une référence par un vigneron 5 étoiles

### Description:

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

### Note de dégustation:

Jaune-vert intense. Des notes de miel de tilleul, de mangue et de mélisse rehaussent le bouquet rappelant les abricots bien mûrs et la tarte aux mirabelles. La bouche souple et stimulante révèle un fondant délicat et une fraîcheur vivifiante. La finale nerveuse s'accompagne d'arômes de fleurs blanches, de citronnelle et de pamplemousse.

### Accompagne idéale:

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

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Autriche              |
| <b>Région:</b>         | Basse-Autriche        |
| <b>Sous-région:</b>    | Kamptal               |
| <b>Producteur:</b>     | Bründlmayer           |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 17/20           |
| <b>Elevage:</b>        | 6 Mois en Cuve inox   |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle        |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 12.5 %                |
| <b>Apogée:</b>         | À l'apogée            |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Grüner Veltliner |
| <b>Référence:</b>      | 0825617               |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Grüner Veltliner**

Kamptal DAC  
Selektion Mövenpick  
Weingut Bründlmayer

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Autriche                    |
| <b>Notation(s):</b> | Score 17/20                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Grüner Veltliner       |
| <b>Apogée:</b>      | À l'apogée                  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle              |
| <b>Elevage:</b>     | 6 Mois en Cuve inox         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.5 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés |