



2017 Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben, Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Kamptal
Producteur:	Bründlmayer
Notation(s):	A La Carte Guide 2018 94/100, Parker 92/100, Score 19/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0142517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben
Kamptal DAC
Weingut Bründlmayer

Origine:	Autriche
Notation(s):	A La Carte Guide 2018 94/100, Parker 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés