



2018 Grüner Veltliner

Kamptal DAC, Selektion Mövenpick, Weingut Bründlmayer (Bio)

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.

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 poisson d'eau douce.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Autriche

Région: Basse-Autriche

Sous-région: Kamptal

Producteur: Bründlmayer

Notation(s):

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 12.5 %

Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

Référence: 0825618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Kamptal DAC
Selektion Mövenpick
Weingut Bründlmayer (Bio)

Origine:	Autriche
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés