



## 2018 Chardonnay

Langenlois, Weingut Bründlmayer (Bio)

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Kamptal
<b>Producteur:</b>	Bründlmayer
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 94/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0554418

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

Taille: A7 74x105

### Chardonnay

Langenlois

Weingut Bründlmayer (Bio)

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 94/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés