



2019 Grüner Veltliner

Kamptal DAC, Selektion Mövenpick, Weingut Bründlmayer (Bio)

Sélection exclusive de Bründlmayer

Description:

Cela fait des décennies que le nom de Bründlmayer est synonyme d'excellence. Depuis 2015, toutes les parcelles sont cultivées en biodynamie. Ce Grüner Veltliner classique est issu de prestigieux vignobles en terrasses du Kamptal. En collaboration avec Willi Bründlmayer, nous avons sélectionné pour vous les meilleurs fûts.

Note de dégustation:

Jaune-vert intense. Délicieux bouquet d'abricots mûrs et de pomme jaune, avec un soupçon de miel de fleurs tilleul, de groseilles à maquereau et de mélisse. Le milieu de bouche juteux révèle une merveilleuse douceur, ainsi qu'une fraîcheur vivifiante, mariée à une minéralité soutenue. Finale aromatique de fleurs blanches, zestes de mandarine et 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 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):	Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0825619

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):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés