



2019 Grüner Veltliner

Ried Lamm, Kamptal DAC, 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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Kamptal
Producteur:	Bründlmayer
Notation(s):	James Suckling 96/100
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	1525419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Lamm
Kamptal DAC
Weingut Bründlmayer (Bio)

Origine:	Autriche
Notation(s):	James Suckling 96/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés