



2020 Grüner Veltliner

Kamtal DAC, Selektion Mövenpick, Weingut Bründlmayer (Bio)

?Sélection exclusive de Bründlmayer?

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.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Agréable bouquet de pomme jaune, de zeste de mandarine et thé vert glacé, avec des touches de mélisse citronnelle et de primevère. Bouche souple et racée, extrait poivré, corps élancé. Minéralité et belle note salée dans la finale aux délicats arômes de pêche de vigne.

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:	Kamtal
Producteur:	Bründlmayer
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0825620

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 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés