



2021 Grüner Veltliner

Kamptal DAC, Selektion Mövenpick, Weingut Bründlmayer

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.

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:	Kamptal
Producteur:	Bründlmayer
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0825621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Kamptal DAC
Selektion Mövenpick
Weingut Bründlmayer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés