



## 2021 Chardonnay

Langenlois, Weingut Bründlmayer

**Note de dégustation:**

Jaune vif avec des reflets verts tilleul. Des nuances d'amandes fraîchement grillées accompagnent le bouquet vif de fruits tropicaux sur des notes de caramel, miel de tilleul et mangue en deuxième nez. En bouche, la texture est juteuse et dotée d'une fraîcheur élégante à l'extrait mûr. La finale complexe et finement aromatique, est agrémentée de tabac Burley, d'agrumes et d'extrait de thé vert.

**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>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0554421

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

Taille: A7 74x105

### Chardonnay

Langenlois  
Weingut Bründlmayer

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés