



Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben, Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer

Viti di 45 anni

Beschreibung:

Alcuni dei siti più antichi di Grüner Veltliner dell'enologo a 5 stelle (Falstaff).

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi verdi. Incantevoli note di albicocca matura, mandarino e cera, seguite da salamoia di erbe e scorza d'arancia. Al palato mostra un leggero grip, rivelando un estratto finemente salato e un grande potenziale. Finale aromatico persistente con frutta gialla e abbondanza di spezie.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Camp Valley

Produzent: Kamptal DAC

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: AT-BIO-402

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0142522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben
Kamptal DAC

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: AT-BIO-402
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi