



Grüner Veltliner

Kamptal DAC, Selektion Mövenpick, Weingut Bründlmayer

Una referenza di un enologo a 5 stelle

Beschreibung:

Il nome Bründlmayer è spesso associato a grandi vini austriaci. Il Grüner Veltliner è coltivato su terrazze sulle colline di Langenlois.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Piacevole bouquet di mela gialla, scorza di mandarino e tè verde freddo, con note di melissa e primula. Palato morbido e vivace, estratto pepato, corpo snello. Mineralità e una bella nota salata nel finale, con delicati aromi di pesca di vite.

Ideale con:

Ideale per accompagnare rissoles, piatti freddi con salsine, carpacci di pesce o di verdure, ma anche antipasti leggeri e pesce d'acqua dolce.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Camp Valley

Produzent: Selektion Mövenpick

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0825621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Kamptal DAC
Selektion Mövenpick

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: AT-BIO-402
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi