



2017 Grüner Veltliner

Kamptal DAC, Selektion Mövenpick, Weingut Bründlmayer

Klassiker vom 5-Sterne-Winzer

Descrizione del vino:

Der Name Bründlmayer ist für viele ein Synonym für grosse österreichische Weine. Der Grüne Veltliner gedeiht auf Terrassen hoch auf den Hügeln von Langenlois.

Nota di degustazione:

Intensives Grüngelb. Duftet nach reifen Aprikosen und Mirabellentarte, dahinter Lindenblütenhonig, Mango und Zitronenmelisse. Saftiger, anregender mittlerer Gaumen mit feinem Schmelz und quirliger Frische. Im lebendigen Finale weisse Blüten, Zitronengras und Grapefruit.

Abbinamenti:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Camp Valley
Produttore:	Bründlmayer
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	6 Monate im Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0825617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Kamptal DAC
Selektion Mövenpick
Weingut Bründlmayer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate imahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren