



2017 Grüner Veltliner

Ried Lamm, Weingut Bründlmayer

Abbinamenti:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Austria

Regione: Bassa Austria

Sottoregione: Camp Valley

Produttore: Bründlmayer

Valutazioni: James Suckling 97/100, Parker 94/100, Falstaff 94/100

Vinificazione: 8 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Numero di articolo: 1525417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Lamm
Weingut Bründlmayer

Origine:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 94/100, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren