



2018 Grüner Veltliner

Ried Lamm, Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer (Bio)

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Camp Valley
Produttore:	Bründlmayer
Valutazioni:	Falstaff 96/100, A La Carte Guide 2018 95/100
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	1525418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Lamm
Kamptal DAC
Weingut Bründlmayer (Bio)

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 96/100, A La Carte Guide 2018 95/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren