



2018 Chardonnay

Langenlois, Weingut Bründlmayer (Bio)

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	AT
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Camp Valley
Produttore:	Bründlmayer
Valutazioni:	Falstaff 94/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0554418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Langenlois

Weingut Bründlmayer (Bio)

Origine:	AT
Valutazioni:	Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi