



2021 Grüner Veltliner

Kamptal DAC, Selektion Mövenpick, Weingut Bründlmayer

Una referenza di un enologo a 5 stelle

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

(st) Giallo chiaro con riflessi verde lime. Bouquet giocoso, con mela gialla, scorza di mandarino e tè verde raffreddato, seguiti da melissa e cowslip. Palato succoso con estratto pepato, corsa sostenuta e corpo snello. Il finale è concentrato e finemente aromatizzato con pesca di vigna, leggera mineralità e una nobile nota salina.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Camp Valley
Produttore:	Bründlmayer
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0825621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Kamptal DAC
Selektion Mövenpick
Weingut Bründlmayer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi