



2023 Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben, Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer

Viti di 45 anni

Descrizione del vino:

Alcuni dei siti più antichi di Grüner Veltliner dell'enologo a 5 stelle (Falstaff).

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verdi. Incantevoli note di albicocca matura, mandarino e cera, seguite da salamoia di erbe e scorza d'arancia. Al palato mostra un leggero grip, rivelando un estratto finemente salato e un grande potenziale. Finale aromatico persistente con frutta gialla e abbondanza di spezie.

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:AustriaRegione:Bassa AustriaSottoregione:Camp ValleyProduttore:Bründlmayer

Valutazioni: Falstaff 94/100, Score 18.5/20 **Vinificazione:** 8 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Bio Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Numero di articolo: 0142523



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben Kamptal DAC Weingut Bründlmayer

Origine: Austria

Valutazioni: Falstaff 94/100, Score 18.5/20

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Viticoltura:

Vinificazione: 8 Mesi in grandi botti di legno

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Fresco, tra 9 e 12 gradi Servizio: