



Grüner Veltliner

Ried Lamm, Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer

Ein Terroir-Veltliner mit internationalem Format

Beschreibung:

Das Kamptal ist die Heimat des Grünen Veltliners Lamm, einer Spitzenlage mit charakteristischen Löß- und Tonböden – diese verleihen dem Wein Fülle und Eleganz. Willi Bründlmayer bewirtschaftet die Weinberge nachhaltig, im Keller verbindet er handwerkliche Tradition mit moderner Technik. Das Resultat ist ein spannungsgeladener Veltliner mit Intensität, Dichte, ausgeprägter Mineralik und beeindruckender Säurestruktur.

Degustationsnotiz:

Sehr tiefgründig, Kalk gepaart mit Zitrus, Limonengras und Feuerstein. Am komplexen Gaumen mit betörender Extraktfülle, mineralischem Kern, balancierte Rasse und elegantem Körper. Im konzentrierten lang anhaltenden Finale erkalteter Grüntee, Renekloden und heller Mineralik.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Kamptal
Produzent:	Kamptal DAC
Alkoholgehalt:	13.0%
Artikelnummer:	1525421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Lamm
Kamptal DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Parker 95+/100, Score 19/20
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.