



## Grüner Veltliner

Weingut Bründlmayer

Überzeugt mit Leichtigkeit und Frische

**Beschreibung:**

Die Trauben für diesen legeren Weißwein stammen aus höher gelegenen und kühleren Weingärten, wo die Reifung der Früchte langsamer vor sich geht. Das macht diesen Grünen Veltliner zum knackigsten der gesamten Bründlmayer-Palette. Ein herrlicher Alltagswein und überaus kompatibler Essensbegleiter.

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Kamptal

**Ausbau:** 4 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** 100% Grüner Veltliner

**Artikelnummer:** 1524025

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner

Weingut Bründlmayer

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.