



Grüner Veltliner

Kamptal DAC, Selektion Mövenpick, Weingut Bründlmayer (Bio)

Klassiker vom 5-Sterne-Winzer

Beschreibung:

Der Name Bründlmayer ist für viele ein Synonym für grosse österreichische Weine. Der Grüne Veltliner gedeiht auf Terrassen hoch auf den Hügeln von Langenlois.

Aromenprofil:

(st) Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Verspieltes Bouquet, gelber Apfel, Mandarinezeste und erkalteter Grüntee, dahinter Zitronenmelisse und Schlüsselblume. Am saftigen Gaumen mit pfeffrigem Extrakt, stützender Rasse und schlankem Körper. Im gebündelt fein aromatischen Finale Weingartenpfirsich, helle Mineralik und edle Salznote.

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

Produzent: Selektion Mövenpick

Ausbau: 7 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0825625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Kamptal DAC
Selektion Mövenpick

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau:	7 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.