Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben, Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer (Bio)

45 Jahre alte Reben

Beschreibung:
Aus den ältesten Grüner-Veltliner-Lagen des 5-Sterne-Winzers (Falstaff).
Aromenprofil:
(st) Helles Gelb mit grünem Schimmer. Betörende reife Marille, Mandarine und Wachsnoten, dahinter Kräutersulz und Orangenzesten. Am Gaumen mit zartem Gripp, fein salzigem Extrakt und großem Potenzial ausgestattet. Im aromatischen, langanhaltenden Finale mit gelber Frucht und viel Würze.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Kamptal
Produzent:	Kamptal DAC
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0142523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben
Kamptal DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch