



## 2016 Chardonnay

Langenlois, Weingut Bründlmayer

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Österreich

**Region:** Niederösterreich

**Subregion:** Kamptal

**Produzent:** Bründlmayer

**Bewertung(en):**

**Herstellung:** 12 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Traubensorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0554416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay**

Langenlois

Weingut Bründlmayer

**Herkunft:** Österreich

**Bewertung(en):**

**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Weinbau:** Traditionell

**Herstellung:** 12 Monate in Grossholz

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren