



## 2017 Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben, Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer

45 Jahre alte Reben

**Beschreibung:**

Aus den ältesten Grüner-Veltliner-Lagen des 5-Sterne-Winzers (Falstaff).

**Degustationsnotiz:**

Helles Gelb mit grünem Schimmer. Betörende reife Marille, Mandarine und Wachsnoten, dahinter Kräutersulz und Orangenesten. Am Gaumen mit zartem Gripp, fein salzigem Extrakt und grossem Potential 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.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Kamptal
<b>Produzent:</b>	Bründlmayer
<b>Bewertung(en):</b>	A La Carte Guide 2018 94/100, Parker 92/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0142517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grüner Veltliner**

Langenloiser Alte Reben  
Kamptal DAC  
Weingut Bründlmayer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** A La Carte Guide 2018 94/100, Parker 92/100,  
Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Grüner Veltliner  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 6 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren