



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 Orangenzesten. 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

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Kamptal
Produzent:	Bründlmayer
Bewertung(en):	A La Carte Guide 2018 94/100, Parker 92/100, Score 19/20
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Traubensorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	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
Traubensorte(en): 100% Grüner Veltliner
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren