



## 2018 Chardonnay

Langenlois, Weingut Bründlmayer (Bio)

**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>	
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0554418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay**

Langenlois

Weingut Bründlmayer (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren