



2015 Chardonnay

Langenlois, Weingut Bründlmayer

Burgund meets Austria – der Leflaive aus dem Kamptal

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb. Betörendes Parfüm nach Akazienhonig mit getrockneten Aprikosen, hellem Nougat und frisch geriebenen weissen Mandeln. Am kräftigen Gaumen mit so viel Eleganz ausgestattet, explodiert förmlich mit Hyazinthen, hellem Tabak sowie herrlicher Mineralik und Weingartenpfirsich endend ganz gross – ein Thriller!

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):	Score 20/20, Falstaff 93–95/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0554415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Langenlois

Weingut Bründlmayer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 20/20, Falstaff 93–95/100
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren