



## 2023 Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben, Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer

Vignes de 45 ans

### Description:

Des plus anciens sites Grüner Veltliner du vigneron 5 étoiles (Falstaff).

### Note de dégustation:

Jaune vif avec des reflets verts. Notes envoûtantes d'abricot mûr, de mandarine et de cire, suivies de saumure aux herbes et de zeste d'orange. La bouche fait preuve d'une légère adhérence et dévoile un extrait finement salé et un grand potentiel. Finale aromatique et persistante avec des fruits jaunes et beaucoup d'épices.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Kamptal
<b>Producteur:</b>	Bründlmayer
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0142523

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Grüner Veltliner**

Langenloiser Alte Reben  
Kamptal DAC  
Weingut Bründlmayer

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés