



## 2021 Chardonnay

Langenlois, Weingut Bründlmayer

### Nota di degustazione:

(st) Giallo brillante con riflessi verde lime. Bouquet giocoso con frutti tropicali abbinati a mandorle appena tostate. Note di caramella mou, miele di tiglio e mango nel secondo attacco. Al palato ha una consistenza succosa e un'elegante freschezza, con un estratto maturo. Nel finale finemente aromatico e concentrato con tabacco burley, agrumi ed estratto di tè verde.

### Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Camp Valley
<b>Produttore:</b>	Bründlmayer
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0554421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay**

Langenlois  
Weingut Bründlmayer

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi