



2022 Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben, Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer

Viti di 45 anni

Descrizione del vino:

Alcuni dei siti più antichi di Grüner Veltliner dell'enologo a 5 stelle (Falstaff).

Nota di degustazione:

(st) Giallo chiaro con riflessi verdi. Ammalianti note di albicocca matura, mandarino e cera, seguite da polpa di erbe e scorza d'arancia. Delicato grip al palato, estratto finemente sapido e grande potenziale. Finale aromatico e di lunga durata, con frutta gialla e molte spezie.

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

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Camp Valley
Produttore:	Bründlmayer
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0142522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Langenloiser Alte Reben
Kamptal DAC
Weingut Bründlmayer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi