

Weingut Bruendlmayer Langenlois GmbH Grüner Veltliner L + T Leicht & Trocken Bründlmayer



| | |
|---------------------------|-------------------|
| Art.-Nr.: | 600418-2025 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 11 % |
| Anbaugebiet: | Kamptal |
| Anbauregion: | Niederösterreich |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2025 |
| Rebsorten: | Grüner Veltliner |
| Restzucker: | 4.00 g/l |
| Säure: | 5.600 g/l |
| Serviertemperatur: | 9 |
| Trinkreife: | 5 |
| EAN: | 9120132123505 |

Preise

Flasche 12,90 € brutto

Preis pro Liter: 17,20 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die Bezeichnung L+T steht für leicht und trocken und trifft ganz genau den unkomplizierten, schmackhaften Charakter dieses Grünen Veltliners. Farbe: helles gelb, mit grünlichen Reflexen Duft: sehr traubig, frische, grüne Äpfel und grüne Tomate Geschmack: saftig, kernig und herzhaft, sehr frisch durch leichte Gärkohlenensäure. Ein hervorragender Sommerwein zu knackigen Salaten, leichten Fischgerichten und wunderbar zu Spargel, spielt seine Rolle aber auch gerne als Solist! Die Trauben werden von Hand in kleine Kisten gelesen, entrappt und in modernen, pneumatischen Pressen sanft gekeltert. Der Most vergärt im Stahltank, nicht zu kalt bei etwa 18°C, damit eine tiefe, beständige Aromatik. Danach reift der Wein für kurze Zeit im großen Holzfaß, das lediglich zur Verfeinerung und Stabilisierung der Aromatik dient

Zutaten

Trauben aus ökologischer Landwirtschaft

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

