

Grüner Veltliner Alte Reben Kamptal DAC Reserve Magnum 2015

Art. Nr.: 2697015

Hersteller: Weingut Bründlmayer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2015

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,5 %

Bodentyp: Die Trauben für diesen Wein stammen aus den ältesten Grüner Veltliner-Beständen des Weingutes (verschiedene Lagen wie z.B. Spiegel, Steinmassel, etc.). Das Durchschnittsalter der Reben beträgt ca. 45 Jahre. Durch das Alter der Reben geht die Fruchtbarkeit

Vinifizierung/Ausbau: Der Wein wird in gebrauchten 300 Liter Holzfässern (ca. 2 bis 3 Jahre alt) aus österreichischer Eiche vergoren. Nach einigen Monaten wird er in ein 2.500 Liter Holzfass (ebenfalls nicht neu) umgezogen, wo er bis zu einem weiteren Jahr ausreifen kann.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: würzig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2 g

Bewertung:

Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 64.60

Verkostnotiz

Grüngelb, in der Nase ein Hauch reifer Tropenfrucht, Marille, Wiesenkräuter, am Gaumen kraftvoll und elegant, reifer Apfel und Birne, feine Säurestruktur, angenehme Würze im Finale.