



Art. Nr.: 3236217

Hersteller: Weingut Josef & Philipp Bründlmayer, Grunddorf

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kremstal

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Grüner Veltliner Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Löss, Schotter, kalkiges Konglomerat

Vinifizierung/Ausbau: Stahltank und Holzfass 1 Jahr Reife auf der Vollhefe danach Feinhefe

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,2 g Süße: Trocken Restzucker: 2 g

Bewertung:

Falstaff: 95

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 39.60

BRUNDL MAYER

## Verkostnotiz

Mittleres Grüngelb, in der Nase reife gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Birnen, Tabak und Wiesenkräutern klingen an, kandierte Orangenzesten, etwas Blütenhonig, am Gaumen saftig, kraftvoll, komplex, feine Fruchtsüße, dezenter Säurebogen, mineralisch unterlegt, zart salzige Textur, bleibt gut haften, Nuancen von Limetten im Abgang, bereits gut entwickelt, ein vielschichtiger Speisenbegleiter, verfügt über weiteres Reifepotenzial.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519