



00530625 | 2025

## GRÜNER VELTLINER L&T



Bründlmayer



Österreich

Weinbauregion Weinland Kamptal



Grüner Veltliner



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER  
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Bezeichnung L&T steht für „leicht“ und „trocken“ und trifft ganz genau den unkomplizierten, schmackhaften Charakter dieses Grünen Veltliners. Hellgelb mit grünlichen Reflexen und fruchtigem Bouquet von frischen Trauben und grünen Äpfeln. Am Gaumen saftig, kernig mit herzhaft erfrischender Säure.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	AT-BIO-402
EAN Flasche / EAN Karton	9120132123505 9120132123512

### ANALYSE

Alkoholgehalt	11.0 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Traubenmost, Zitronensäure, Sulfite
Energiegehalt	263 kJ / 63 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.7 g
Zuckergehalt	0.5 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Bründlmayer 3550 Langenlois AT



WEINGUT  
**BRÜNDLMAYER**  
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

### **PRODUZENTEN-INFO**

Willi Bründlmayer steht weltweit als Galionsfigur für das „österreichische Weinwunder“. Er setzt seit Jahrzehnten konsequent auf die Bewahrung des ökologischen Gleichgewichts in seinen berühmten Weinbergen, von denen nur einmal die Ikone „Ried Lamm“ oder der famose „Zöbinger Heiligenstein“ erwähnt seien.

Für die exquisiten Früchte seiner Präzisionsarbeit hagelte es viele Auszeichnungen: Falstaff verlieh Bründlmayer seine rare 5 Sterne Höchstbewertung, Gault & Millau die Auszeichnung für das Lebenswerk, den besten Weißwein und besten Sekt des Jahres 2019.

Doch allein mag der bescheidene Langenloiser diese Ehren nicht annehmen. Jeder Stern, jeder Punkt gebührt ebenso seiner Familie und dem DreamTeam um Master of Wine Andreas Wickhoff und Thomas Klinger, die heute mit behutsamster Feinarbeit im Weinberg, im Keller die Erfolgsgeschichte des Weinguts weiterschreiben. Und der Erfolg dieser Arbeit? Lässt sich in jedem seiner Weine schmecken!