



00569124 | 2024

GRÜNER VELTLINER KAMPTAL
TERRASSEN



Bründlmayer



Österreich

Weinbauregion Weinland Kamptal



trocken



100% Grüner Veltliner



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

ARTIKELBESCHREIBUNG

In den höher liegenden Terrassen wachsen die Reben auf steinigen Böden und bringen duftige, langlebige Weine hervor, während die Reben der tieferen, mit Löss bedeckten Terrassen, Weine mit reicher Fülle und charmanter Frucht ergeben. Hier sind beide auf vollendet harmonische Weise vereint.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	AT-BIO-402
EAN Flasche / EAN Karton	9120132121877 9120132121884

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	6.3 g/L
Restzucker	3.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben
Energiegehalt	324 kJ / 77 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.3 g
Zuckergehalt	0.3 g
Ballaststoffe	0.0 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



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!