

Grüner Veltliner Loibenberg

Loibner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler

Steile Südlage

Beschreibung:
Optimal zum Licht exponiert, erwärmen sich die Terrassen im Loibenberg durch die Sonne sehr schnell, nachts geben die Trockenmauern die gespeicherte Wärme an die Rebstöcke ab, was einen gleichmässigen Reifeverlauf begünstigt. Der sandig-steinige Untergrund ist von Gneis geprägt und erleichtert nicht nur den Wasserabzug, sondern auch das Wurzelwachstum.

Aromenprofil:
(st) Helles Gelb. Delikates Bouquet, Mandarine, Kräutersulz und Estragon. Am komplexen Gaumen mit heller Mineralik, gepfufferte Rasse, schöner Tiefe, gebündeltes langes Finale mit weissem Pfeffer und Nektarine.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Wachau DAC
Alkoholgehalt:	13.5%
Artikelnummer:	0819325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Loibenberg

Loibner Ried
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch