



Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Das wird ganz grosses Kellerberg-Kino

Beschreibung:

Diese steile Urgesteins-Terrasse mit kargen Böden und südöstlicher Exposition besitzt ein ganz spezielles Mikroklima. Denn der Dürnsteiner Kellerberg geniesst im Sommer schon früh am Tag die Morgensonne, während ein Grossteil der Lage & bereits ab dem frühen Nachmittag im Schatten liegt. Das verlangsamt den Reifungsprozess der Trauben und trägt ebenso wie die hohe Temperaturamplitude zwischen Tag und Nacht, & die kühle Luft aus dem benachbarten Wald zur Bildung komplexer Aromen und einer fein nuancierten Mineralik bei.

Degustationsnotiz:

Betörendes Boskopbouquet, dahinter Mandarine und heller Tabak, viel Würze und tiefschürfende Mineralik. Am kräftigen Gaumen mit stahligem Gerüst und perfekt stützendem Phenol – unbändige Kraft zeigend. Im verkapselten Finale mit Grüntee, Agrumen und Sandelholz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: F.X. Pichler

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0198319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren