Grüner Veltliner

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Die Paradelage von F.X. Pichler

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, und die kühle Luft aus dem benachbarten Wald zur Bildung komplexer Aromen und einer fein nuancierten Mineralik bei.
Degustationsnotiz:
(st) 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:	13.5%
Artikelnummer:	0198322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 20/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch