



Grüner Veltliner

Ried Loibenberg, 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.

Degustationsnotiz:

Verhaltener, introvertierter Beginn, dunkle Mineralik-Würze, Eisenkraut und zerstoßene Kaffeebohne (=Dank Kalkboden), dahinter Grünteeextrakt und heller Tabak. Kräftiger Gaumen mit engmaschigem

Gerüst. Im konzentrierten Finale mit kompakter, maskierter Frucht. Dieser Tropfen braucht noch etwas Zeit, aber das Warten wird sich lohnen.

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:

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

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: F.X. Pichler

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0819319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.