



Grüner Veltliner

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Ganz nah an der Perfektion

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:

Leuchtendes Gelbgold mit zarten lindgrünen Reflexen. Dicht verwobenes würziges Bouquet mit Kräutersulz, hellem Tabak und zarten Anklängen an Babyananas. Im zweiten Ansatz Mango und ein Hauch Passionsfrucht, Feuerstein und Grünteeextrakt, erinnert an Silex. Am komplexen Gaumen mit mächtigem Körper und perfekt stützender Rasse, tiefgründige Extraktfülle mit Anklängen an Akazienhonig. Im nicht endenwollenden Finale getrocknete gelbe Früchte (Marille), stützende Mineralik und getrocknete Küchenkräuter.

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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0819320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.