



## Grüner Veltliner

Ried Steinertal, F.X. Pichler

Ein Veltliner mit exzellentem Reifepotenzial

### **Beschreibung:**

Die Riede Steinertal ist die Nachbarlage vom legendären Loibenberg. Alte, tief verwurzelte Rebanlagen mit kleinen Erträgen ergeben den elegantesten „GV“ im Programm des Weinguts Pichler. Gelbe Früchte, kristallklare Säure und das ganze Paket an Komplexität, das wir vom Vater Franz Xaver kennen, verleiht auch Lucas seinen brillanten Weinen.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Würze nach Kräutern und Tabak, gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Orangenzesten, attraktives Bukett. Leichtfüßig, weiße Frucht, rassige Säurestruktur, lebendig und gut anhaftend, salzig-zitroniger Touch, ungemein frisch und animierend, zeigt Länge und Saftigkeit, sicheres Reifepotenzial. \*by Peter Moser\*

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Wachau

**Produzent:** F.X. Pichler

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Artikelnummer:** 0924022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner

Ried Steinertal  
F.X. Pichler

|                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Österreich                         |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 97/100, Score 19/20 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                              |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren    |