



2017 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Der berühmte Loibenberg von FX Pichler

Degustationsnotiz:

Dunkel-würziges Bouquet, komplex, heller Tabak, Orangenzesten dahinter roter Apfel. Am Gaumen mit Opulenz und Dichte, nicht enden wollendes Finale.

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 |
| Region: | Niederösterreich |
| Subregion: | Wachau |
| Produzent: | F. X. Pichler |
| Bewertung(en): | Falstaff 94-96/100, Score 19/20 |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | 100% Grüner Veltliner |
| Artikelnummer: | 0819317 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Österreich |
| Bewertung(en): | Falstaff 94-96/100, Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Grüner Veltliner |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |