



2020 Grüner Veltliner

Ried Klostersatz, F.X. Pichler

Grüner Veltliner in perfekter Balance

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Grüngelb. Betörendes Bouquet nach reifem Golden Delicious, zarter Jasminduft, weisser Nepalpfeffer, dahinter Zitronenmelisse und Mandarinenzesten. Am tänzerischen Gaumen mit quirliger Rasse, gestützt von einer dichten Extraktfülle, alles in perfekter Balance - glockenklar. Im aromatischen Finale ein dichter Strauss aus Frühlingsblumen bei dem weder eine Farbe noch eine Form überwiegt und der als Gesamtes eine kunstvolle Komposition aus leuchtenden Frühlingsfarben bereitet.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserrischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	F. X. Pichler
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	1057720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Klostersatz
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren