



2022 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:

(st) Helles Gelb. Delikates Bouquet, Mandarine, Kräutersulz und Estragon. Am komplexen Gaumen mit heller Mineralik, gepufferte Rasse, schöner Tiefe, gebündeltes langes Finale mit weissem Pfeffer und Nektarine.

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):	Score 19/20, James Suckling 96/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0819322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 19/20, James Suckling 96/100
Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren