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

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Grüner Veltliner

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch