



Grüner Veltliner Kellerberg

Dürnsteiner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler

La parade de F.X. Pichler

Beschreibung:

Cette terrasse rocheuse abrupte aux sols pauvres et à l'exposition sud-est possède un microclimat très particulier. En effet, le Dürnsteiner Kellerberg bénéficie en été du soleil matinal dès le début de la journée, alors qu'une grande partie du site est à l'ombre dès le début de l'après-midi. Cela ralentit le processus de maturation des raisins et contribue, tout comme la grande amplitude thermique entre le jour et la nuit, et l'air frais de la forêt voisine, à la formation d'arômes complexes et d'une minéralité finement nuancée.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Wachau

Produzent: Wachau DAC

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 12.5%

Artikelnummer: 0198324

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Kellerberg

Dürnsteiner Ried
Wachau DAC

Herkunft: Autriche
Notation: Score 20/20
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool: 12.5%
Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés