



## Grüner Veltliner Liebenberg

Dürnsteiner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Au nez, il dévoile un doux parfum de poire Williams et de reine-claude, sur fond de goyave et de chocolat blanc, avec une pointe de pêche et d'herbes. Délicieuse nuance salée et notes de cire en milieu de bouche. Tannins prononcés en finale.

#### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wachau
<b>Produzent:</b>	Wachau DAC
<b>Viticulture:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Artikelnummer:</b>	0553124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Liebenberg

Dürnsteiner Ried  
Wachau DAC

<b>Herkunft:</b>	Autriche
<b>Notation:</b>	Score 17+/20
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés