



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

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Wach

Produzent: Wachau DAC

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

Vol. alcool: 12.5%

Artikelnummer: 0553124

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Liebenberg

Dürnsteiner Ried
Wachau DAC

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