



Grüner Veltliner Loibenberg

Loibner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler

Exposition sud en pente

Beschreibung:

Exposées de manière optimale à la lumière, les terrasses du Loibenberg se réchauffent très rapidement grâce au soleil; la nuit, les murs en pierres sèches transmettent la chaleur accumulée aux vignes, ce qui favorise un déroulement régulier de la maturation. Le sous-sol sablonneux et pierreux est caractérisé par du gneiss, ce qui facilite non seulement l'évacuation de l'eau, mais aussi la croissance des racines.

Degustationsnotiz:

Jaune pâle. Bouquet délicat, mandarine, saumure d'herbes et estragon. Bouche complexe et racée, avec de la minéralité et une belle profondeur, poivre blanc et nectarine dans la longue finale concentrée.

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:	13.0%
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0819324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Loibenberg

Loibner Ried
Wachau DAC

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés