MÖVENPICK
VINS



Grüner Veltliner Kellerberg

Dürnsteiner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler

La parade de F.X. Pichler

Description:
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.

Profile aromatique:
.

Va bien avec:
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.

Température:
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Appellation:	Wachau
Producteur:	Wachau DAC
Teneur en alcool:	13.0%
N° article:	0198325

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

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Kellerberg

Dürnsteiner Ried
Wachau DAC

Pays d'origine:	Autriche
Classifications:	Score 20/20
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

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