



Grüner Veltliner

Ried Kellerberg, 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:

Bouquet enchanteur de Boscoop, avec en arrière nez de la mandarine et du tabac blond, beaucoup d'épices et une profonde minéralité. Bouche puissante dotée d'une structure en acier et un phénol parfaitement soutenu - fait preuve d'une puissance sans limite. Thé vert, agrumes et bois de santal dans la finale encapsulée.

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:

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

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Wach

Produzent: F.X. Pichler

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0198319

Bild folgt

Photo à venir

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Herkunft: Autriche
Notation: James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Grüner Veltliner
A boire: jusqu'en 2035
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.