



Grüner Veltliner Kellerber

Dürnsteiner Ried, 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:

.

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:	F.X. Pichler
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0198323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Kellerber

Dürnsteiner Ried
F.X. Pichler

Herkunft:	Autriche
Notation:	Falstaff 99/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés