



Grüner Veltliner Unendlich

F.X. Pichler

Un Grüner Veltliner mythique

Description:

Son nom en dit long: Unendlich (l'infini) est le mythique Veltliner haut de gamme de F.X. Pichler et compte parmi les grandes icônes de la Wachau. Il n'est pas vinifié chaque année, mais uniquement après des récoltes exceptionnelles, lorsque les raisins peuvent être cueillis à parfaite maturité physiologique et avec un équilibre unique. Les vignes poussent sur les meilleurs terrassements de la Wachau, sur des sols primitifs et loessiques, les rendements sont minimes et la sélection est extrêmement rigoureuse : seuls les raisins absolument parfaits entrent dans la composition de ce vin. Le résultat est un Grüner Veltliner qui séduit par sa puissance, sa densité et sa structure, tout en restant précis et concentré, porté par une élégance presque aérienne. La longueur en bouche est, comme son nom l'indique, presque infinie.

Profile aromatique:

Jaune doré brillant. Bouquet royal avec du miel d'acacia, des abricots secs et des fleurs de camomille. Les raisins secs du deuxième nez, suggèrent une douceur sirupeuse. Bouche puissante avec du tabac blond et des épices. Dans la finale qui semble ne pas se terminer, beaucoup d'épices, de minéralité et de puissance - on dirait un Bourgogne - pas de BSA, mais du bois neuf.

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.

Température:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Wachau

Vol. alcool: 14.5%

N° article: 0628721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Unendlich

F.X. Pichler

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 20/20
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés