



Grüner Veltliner

Ried Loibenberg, 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:

Attaque sobre et introvertie, note minérale, verveine et grains de café broyés (= grâce à une terre calcaire), avec en arrière nez de l'extrait de thé vert et du tabac blond. Un palais puissant avec une charpente serrée. En finale, le fruit est concentré, compact et masqué. Ce breuvage a encore besoin de temps, mais cela vaudra la peine d'attendre.

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 2032

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0819319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Autriche
Notation:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
A boire:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.