



## 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:**

Jaune doré lumineux aux délicats reflets vert tilleul. Bouquet dense et épicé aux notes végétales et de tabac blond avec de délicates touches d'anas baby, puis en deuxième nez de la mangue, un soupçon de fruit de la passion, du silex et de l'extrait de thé vert. La bouche est complexe, avec un corps racé et puissant et une belle plénitude, sur des notes de miel d'acacia. Finale interminable, aux arômes de fruits jaunes séchés (abricot), avec une minéralité soutenue et des touches de fines herbes séchées.

### **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

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** 100% Grüner Veltliner

**Artikelnummer:** 0819320

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Grüner Veltliner

Ried Loibenberg  
F.X. Pichler

<b>Herkunft:</b>	Autriche
<b>Notation:</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2038
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés