



Grüner Veltliner

Ried Steinertal, F.X. Pichler

Un veltliner avec un excellent potentiel de maturité

Beschreibung:

Le vignoble de Steinertal est le site voisin du légendaire Loibenberg. De vieux vignobles profondément enracinés avec de petits rendements donnent le « GV » le plus élégant du programme de la cave Pichler. Les fruits jaunes, l'acidité cristalline et toute la complexité que nous connaissons de son père Franz Xaver confèrent également à Lucas ses vins brillants.

Degustationsnotiz:

Vert jaune clair, reflets argentés. Jolies épices d'herbes et de tabac, pomme jaune, un soupçon de zeste d'orange, bouquet attrayant. Léger, fruit blanc, acidité racée, vif et avec une belle adhérence, touche salée et citronnée, incroyablement frais et stimulant, montre de la longueur et de la jutosité, potentiel de garde certain. *par Peter Moser*

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Wach

Produzent: F.X. Pichler

Vol. alcool: 12.5%

Artikelnummer: 0924022

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Steinertal
F.X. Pichler

Herkunft: Autriche
Notation: James Suckling 97/100, Score 19/20
Vol. alcool: 12.5%
Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés