



Grüner Veltliner

Ried Klostersatz, F.X. Pichler

Grüner Veltliner in perfekter Balance

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Jaune-vert lumineux. Bouquet séduisant de Golden Delicious, de jasmin et de poivre blanc du Népal, puis de mélisse et de zeste de mandarine. Palais vif et nerveux, soutenu par une belle plénitude, le tout en parfait équilibre - clair comme de l'eau de roche. Finale aromatique sur un bouquet de fleurs printanières dans lequel ne domine ni une couleur ni une forme et qui, dans son ensemble, crée une composition artistique de couleurs printanières lumineuses.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Wach
Produzent:	F.X. Pichler
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	1057720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Klostersatz
F.X. Pichler

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés