

2017 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Ce nectar fabuleux mérite bien notre meilleure note de 20/20!

Note de dégustation:
Un bouquet complexe, une fraîcheur envoûtante avec des arômes de mirabelle et de reine-claude, sur fond de pomme rouge et de pelures de pommes. En bouche, il est tendu, avec des notes marquées de tabac blond, puis d'opulentes saveurs des fruits exotiques.
Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	Weingut F. X. Pichler
Notation(s):	Score 20/20, Falstaff 96/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0198317

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 20/20, Falstaff 96/100
Traubensorte(en):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch