



2018 Grüner Veltliner Smaragd M

F.X. Pichler

Note de dégustation:

Au nez, il évoque la pomme Golden Delicious sur fond de mandarine et de thé vert. Puissant en bouche, il séduit par sa structure complexe et ses nuances salines. Finale longue et harmonieuse évoquant la mangue, la papaye et l'amande.

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:	F. X. Pichler
Notation(s):	Falstaff 97/100, Parker 95/100, Score 20/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0304518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd M

F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 97/100, Parker 95/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés