



2018 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Note de dégustation:

Au nez, des arômes irrésistibles de mirabelle, de reine-claude et de tabac blond. Minéral en bouche, il séduit par sa texture onctueuse et des notes de cire. Finale harmonieuse libérant une explosion de mangue, de pomme Jonagold et d'herbe coupée.

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 96/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0198318

Bild folgt

Photo à venir

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):	Falstaff 96/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés