



2018 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Une rareté de la Wachau signée Lucas Pichler

Note de dégustation:

Nez épicé aux arômes affirmés de tabac blond et de jambon cru sur fond de mandarine. Puissant en bouche, il séduit par sa texture onctueuse et ses nuances salines. Finale harmonieuse.

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 94/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0819318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 94/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés