



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Steinertal, F.X. Pichler

Note de dégustation:

Beaucoup de tabac blond, du litchi et de l'ananas, avec en arrière nez de l'extrait de thé vert et une délicate touche de tilleul. Finale complexe sur une belle note amère due au phénol (résidu de la peau du raisin). Enorme potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

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):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0924019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Steinertal
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés