



2020 Grüner Veltliner

Ried Klostersatz, F.X. Pichler

Note de dégustation:

Jaune-vert lumineux. Bouquet séduisant de Golden Delicious, de jasmin et de poivre blanc du Népal, puis de mélisse et de zeste de mandarine. Palais vif et nerveux, soutenu par une belle plénitude, le tout en parfait équilibre - clair comme de l'eau de roche. Finale aromatique sur un bouquet de fleurs printanières dans lequel ne domine ni une couleur ni une forme et qui, dans son ensemble, crée une composition artistique de couleurs printanières lumineuses.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	F. X. Pichler
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	1057720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Klostersatz
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés