2022 Grüner Veltliner

Ried Steinertal, F.X. Pichler

Un veltliner avec un excellent potentiel de maturité

Description:
Le vignoble de Steinertal est le site voisin du légendaire Loibenberg. De vieux vignobles profondément enracinés avec de petits rendements donnent le « GV » le plus élégant du programme de la cave Pichler. Les fruits jaunes, l'acidité cristalline et toute la complexité que nous connaissons de son père Franz Xaver confèrent également à Lucas ses vins brillants.
Note de dégustation:
Vert jaune clair, reflets argentés. Jolies épices d'herbes et de tabac, pomme jaune, un soupçon de zeste d'orange, bouquet attrayant. Léger, fruit blanc, acidité racée, vif et avec une belle adhérence, touche salée et citronnée, incroyablement frais et stimulant, montre de la longueur et de la jutosité, potentiel de garde certain. *par Peter Moser*
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 97/100, Score 19/20
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0924022

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Steinertal
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	James Suckling 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch