



2022 Grüner Veltliner

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

La parade de F.X. Pichler

Description:

Cette terrasse rocheuse abrupte aux sols pauvres et à l'exposition sud-est possède un microclimat très particulier. En effet, le Dürnsteiner Kellerberg bénéficie en été du soleil matinal dès le début de la journée, alors qu'une grande partie du site est à l'ombre dès le début de l'après-midi. Cela ralentit le processus de maturation des raisins et contribue, tout comme la grande amplitude thermique entre le jour et la nuit, et l'air frais de la forêt voisine, à la formation d'arômes complexes et d'une minéralité finement nuancée.

Note de dégustation:

.

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):	James Suckling 97/100, Score 20/20
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0198322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	James Suckling 97/100, Score 20/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés