



## 2023 Grüner Veltliner

Loibner Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Exposition sud en pente

### Description:

Exposées de manière optimale à la lumière, les terrasses du Loibenberg se réchauffent très rapidement grâce au soleil; la nuit, les murs en pierres sèches transmettent la chaleur accumulée aux vignes, ce qui favorise un déroulement régulier de la maturation. Le sous-sol sablonneux et pierreux est caractérisé par du gneiss, ce qui facilite non seulement l'évacuation de l'eau, mais aussi la croissance des racines.

### Note de dégustation:

Jaune pâle. Bouquet délicat, mandarine, saumure d'herbes et estragon. Bouche complexe et racée, avec de la minéralité et une belle profondeur, poivre blanc et nectarine dans la longue finale concentrée.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wachau
<b>Producteur:</b>	F. X. Pichler
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 97/100, Score 19/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0819323

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Grüner Veltliner**

Loibner Ried Loibenberg  
F.X. Pichler

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 97/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés