



2016 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Note de dégustation:

Tendre bouquet de pêche de vigne, reine-claude et cire d'abeille, tabac blond et belle note fumée dans la bouche puissante, complexité et minéralité marquée dans la longue finale.

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 95/100, Falstaff 94/100
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0819316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés