



Grüner Veltliner Steinertal

Loibner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler

Un veltliner con un eccellente potenziale di maturazione

Beschreibung:

Il vigneto della Steinertal è il sito vicino al leggendario Loibenberg. Vecchi vigneti dalle radici profonde e dalle rese ridotte producono i \"GV\" più eleganti del programma della cantina Pichler. Frutta gialla, acidità cristallina e tutta la complessità che conosciamo dal padre Franz Xaver conferiscono a Lucas i suoi vini brillanti.

Degustationsnotiz:

Giallo-verde chiaro con riflessi argentati. Belle spezie erbacee e tabacco, mela gialla, un accenno di scorza d'arancia, bouquet attraente. Frutta bianca e leggera, acidità vivace e con un bel grip, tocco salato e limonoso, incredibilmente fresco e stimolante, mostra lunghezza e succosità, sicuro potenziale di conservazione. *di Peter Moser*

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Wach

Produzent: Wachau DAC

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 12.5%

Artikelnummer: 0924024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Steinertal

Loibner Ried
Wachau DAC

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi