MÖVENPICK
VINI



Grüner Veltliner Kellerberg

Dürnsteiner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler

La sfilata di F.X. Pichler

Descrizione:
Questa terrazza ripida e rocciosa, con i suoi terreni poveri e l'esposizione a sud-est, ha un microclima molto particolare. In estate, il Dürnsteiner Kellerberg gode del sole del primo mattino, mentre gran parte del sito è in ombra dal primo pomeriggio. Questo rallenta il processo di maturazione delle uve e contribuisce, insieme all'ampia escursione termica tra il giorno e la notte e all'aria fresca proveniente dalla vicina foresta, allo sviluppo di aromi complessi e di una mineralità finemente sfumata.
Profilo aromatico:
.
Abbinamenti:
Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Austria
Denominazione: Wachau
Produttore: Wachau DAC
Gradazione alcolica: 13.0%
Numero articolo: 0198325

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

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Kellerberg

Dürnsteiner Ried
Wachau DAC

Paese di origine:	Austria
Valutazioni:	Score 20/20
Gradazione alcolica:	13.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

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