MÖVENPICK
VINI



Grüner Veltliner Steinertal

Loibner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler

Un veltliner con un eccellente potenziale di maturazione

Descrizione:
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.
Profilo aromatico:
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*
Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
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: 12.5%
Numero articolo: 0924025

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 Steinertal

Loibner Ried
Wachau DAC

Paese di origine: Austria
Valutazioni: Score 19/20
Gradazione alcolica: 12.5%
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