



## Grüner Veltliner

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

La sfilata di F.X. Pichler

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Un bouquet incantevole quello di Boscoop, con mandarino e tabacco biondo nel retrogusto, tanta spezia e profonda mineralità. Al palato è potente, con una struttura solida e un fenolo perfettamente sostenuto - la potenza è illimitata. Tè verde, agrumi e legno di sandalo nel finale incapsulato.

### **Ideale con:**

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.

### **Servierempfehlung:**

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

**Appellation:** Wach

**Produzent:** F.X. Pichler

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** 100% Grüner Veltliner

**Artikelnummer:** 0198319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Grüner Veltliner

Ried Kellerberg  
F.X. Pichler

<b>Herkunft:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.