



Grüner Veltliner Smaragd

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:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

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 Smaragd

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Da bere:	da subito fino al 2035
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi