



Grüner Veltliner

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Versante esposto a sud

Beschreibung:

Ottimamente esposte alla luce, le terrazze del Loibenberg si riscaldano molto rapidamente grazie al sole; di notte, i muretti a secco trasmettono il calore accumulato alle viti, favorendo il processo di maturazione. Il sottosuolo sabbioso e sassoso è caratterizzato da gneiss, che non solo facilita il drenaggio dell'acqua ma anche la crescita delle radici.

Degustationsnotiz:

Attacco sobrio e introverso, note minerali, verbena e chicchi di caffè schiacciati (= grazie al terreno gessoso), con estratto di tè verde e leggero tabacco nel retrogusto. Un palato potente con una struttura serrata. Sul finale, il frutto è concentrato, compatto e mascherato. Questa bevanda ha ancora bisogno di tempo, ma ne varrà la pena.

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 2032

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0819319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Da bere:	da subito fino al 2032
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.