



## Grüner Veltliner Smaragd

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:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Austria

**Appellation:** Wach

**Produttore:** 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 Smaragd

Ried Loibenberg  
F.X. Pichler

<b>Herkunft:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2032
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi