



2018 Grüner Veltliner Smaragd M

F.X. Pichler

Nota di degustazione:

Ein Parfüm aus Golden Delicious, dahinter Mandarine und Grüntee. Am kräftigen Gaumen mit kom-plexer Struktur, salziger Textur. Im gebündelten, langen Finale mit Mango, Papaja & zarter Mandelton.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	F. X. Pichler
Valutazioni:	Falstaff 97/100, Parker 95/100, Score 20/20
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2034
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0304518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd M

F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 97/100, Parker 95/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren