



2018 Grüner Veltliner Unendlich

F.X. Pichler

Nota di degustazione:

Leuchtendes Goldgelb. Royales Bouquet mit Akazienhonig, getrocknete Marillen und Kamillenblüten. Im zweiten Ansatz getrocknete Rosinen, welche eine sirupartige Süsse suggerieren. Am kräftigen Gaumen mit hellem Tabak, dunkle Würze. Im unendlichen Finale viel Würze, Mineralik und Kraft – wirkt burgundisch – kein BSA, aber neues Holz.

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:	Parker 96–98+/100
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2045
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0628718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Unendlich

F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	Parker 96–98+/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2045
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren