



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Descrizione del vino:

Diese steile Urgesteins-Terrasse mit kargen Böden und südöstlicher Exposition besitzt ein ganz spezielles Mikroklima. Denn der Dürnsteiner Kellerberg genießt im Sommer schon früh am Tag die Morgensonne, während ein Großteil der Lage bereits ab dem frühen Nachmittag im Schatten liegt. Das verlangsamt den Reifungsprozess der Trauben und trägt ebenso wie die hohe Temperaturamplitude zwischen Tag und Nacht, und die kühle Luft aus dem benachbarten Wald zur Bildung komplexer Aromen und einer fein nuancierten Mineralik bei.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

AT

Regione:

Bassa Austria

Sottoregione:

Wachau

Produttore:

F. X. Pichler

Valutazioni:

James Suckling 98/100, Score 19.5/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2035

Varietà d'uva:

100% Grüner Veltliner

Numero di articolo:

0198319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Origine:	AT
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	fino a 2035
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi