



## 2019 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

**Nota di degustazione:**

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.

**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

<b>Paese d'origine:</b>	AT
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Wachau
<b>Produttore:</b>	F. X. Pichler
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Numero di articolo:</b>	0819319

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner Smaragd**

Ried Loibenberg  
F.X. Pichler

<b>Origine:</b>	AT
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi