



2022 Grüner Veltliner

Ried Steinertal, F.X. Pichler

Un veltliner con un eccellente potenziale di maturazione

Descrizione del vino:

Il vigneto della Steinertal è il sito vicino al leggendario Loibenberg. Vecchi vigneti dalle radici profonde e dalle rese ridotte producono i "GV" più eleganti del programma della cantina Pichler. Frutta gialla, acidità cristallina e tutta la complessità che conosciamo dal padre Franz Xaver conferiscono a Lucas i suoi vini brillanti.

Nota di degustazione:

Giallo-verde chiaro con riflessi argentati. Belle spezie erbacee e tabacco, mela gialla, un accenno di scorza d'arancia, bouquet attraente. Frutta bianca e leggera, acidità vivace e con un bel grip, tocco salato e limonoso, incredibilmente fresco e stimolante, mostra lunghezza e succosità, sicuro potenziale di conservazione. *di Peter Moser*

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	F. X. Pichler
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0924022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Steinertal
F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi