



## 2022 Grüner Veltliner

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Versante esposto a sud

### Descrizione del vino:

Ottimamente esposte alla luce, le terrazze del Loibenberg si riscaldano molto rapidamente grazie al sole; di notte, i muretti a secco trasmettono il calore accumulato alle viti, favorendo il processo di maturazione. Il sottosuolo sabbioso e sassoso è caratterizzato da gneiss, che non solo facilita il drenaggio dell'acqua ma anche la crescita delle radici.

### Nota di degustazione:

Giallo pallido. Bouquet delicato, mandarino, salamoia di erbe e dragoncello. Palato complesso e vivace, con mineralità e bella profondità, pepe bianco e nettarina nel finale lungo e concentrato.

### 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>	Austria
<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>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0819322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner**

Ried Loibenberg  
F.X. Pichler

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi