



2023 Grüner Veltliner

Dürnsteiner Ried Kellerberg, F.X. Pichler

La sfilata di F.X. Pichler

Descrizione del vino:

Questa terrazza ripida e rocciosa, con i suoi terreni poveri e l'esposizione a sud-est, ha un microclima molto particolare. In estate, il Dürnsteiner Kellerberg gode del sole del primo mattino, mentre gran parte del sito è in ombra dal primo pomeriggio. Questo rallenta il processo di maturazione delle uve e contribuisce, insieme all'ampia escursione termica tra il giorno e la notte e all'aria fresca proveniente dalla vicina foresta, allo sviluppo di aromi complessi e di una mineralità finemente sfumata.

Nota di degustazione:

.

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:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	F. X. Pichler
Valutazioni:	Falstaff 99/100, Score 20/20
Vinificazione:	9 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0198323

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Dürnsteiner Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 99/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi