



2023 Grüner Veltliner

Loibner 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

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	F. X. Pichler
Valutazioni:	Falstaff 97/100, Score 19/20
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0819323

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Loibner Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi