



2015 Grüner Veltliner Smaragd

Dürnsteiner Liebenberg, F.X. Pichler

Nota di degustazione:

Zartes Williams- und Renekloedenparfüm dahinter Guave und weisse Schokolade, etwas Pfirsich und Kräutersulz am mittleren Gaumen herrliche Salzigkeit und Wachsnoten, spürbares Tannin im Finale, mit dunkel-fruchtigem Nachhall.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	F. X. Pichler
Valutazioni:	Falstaff 94/100
Vinificazione:	in Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0553115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Dürnsteiner Liebenberg
F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren