



2016 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Steile Südlage

Descrizione del vino:

Optimal zum Licht exponiert, erwärmen sich die Terrassen im Loibenberg durch die Sonne sehr schnell, nachts geben die Trockenmauern die gespeicherte Wärme an die Rebstöcke ab, was einen gleichmäßigen Reifeverlauf begünstigt. Der sandig-steinige Untergrund ist von Gneis geprägt und erleichtert nicht nur den Wasserabzug, sondern auch das Wurzelwachstum.

Nota di degustazione:

Zarter Duft nach Weingartenpfirsich, Renekloden und Bienenwachs, am kräftigen Gaumen mit duftigem hellem Tabak und edler Rauchnote, komplex mit spürbarer Mineralik im langen Finale.

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:	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100
Vinificazione:	8 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0819316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren