



Grüner Veltliner

Loibner, Wachau DAC, F.X. Pichler

Saftig, frisch und kristallklar

Beschreibung:

Das Lesegut stammt aus dem warmen „Loibner Becken“ und bringt einen sehr filigranen und eleganten Veltliner hervor, der sich saftig, dezent mineralisch sowie mit schönem Gleichgewicht von Frucht und Säure zeigt – ein typischer Wachauer Jausenwein vom Kultbetrieb F.X.Pichler.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Grüngelb. Intesives Bouquet nach reifem gelben Apfel, Quittensaft und Zitronenmelisse. Am saftigen Gaumen mit quirliger Rasse, herrlicher Extraktfülle und seifiger Textur. Im aromatischen Finale ein Korb mit gelben Früchten, ein grosser Strauss gelber Rosen – der Frühling kann kommen, mit dem singenden Federspiel auf jeden Fall!

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: Wachau DAC

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0142424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Loibner
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.