



Grüner Veltliner Liebenberg

Dürnsteiner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler (Bio)

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Wachau DAC
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0553124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Liebenberg

Dürnsteiner Ried
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 17+/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	9 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.