



## Grüner Veltliner Unendlich

Wachau DAC, F.X. Pichler (Bio)

Ein Grüner Veltliner von mythischer Größe

### **Beschreibung:**

Hier ist der Name wirklich Programm: Unendlich ist der mythische Spitzen-Veltliner von F.X. Pichler und zählt zu den großen Ikonen der Wachau. Er wird nicht in jedem Jahrgang vinifiziert, nur nach Ausnahmeernten, wenn Trauben mit vollkommener physiologischer Reife und einzigartiger Balance gelesen werden können. Die Reben wachsen in den besten Terrassenlagen der Wachau, auf Urgesteins- und Lössböden, die Erträge sind winzig und die Selektion ist äußerst streng – nur absolut perfektes Lesegut gelangt in diesen Wein. Das Resultat ist ein Grüner Veltliner, der mit Kraft, Dichte und Struktur überwältigt, dabei aber präzise und fokussiert bleibt, und von einer fast schwerelosen Eleganz getragen. Die Länge ist – nome est omen – nahezu unendlich.

### **Aromenprofil:**

Leuchtendes Goldgelb. Royales Bouquet mit Akazienhonig, getrocknete Marillen und Kamillenblüten. Im zweiten Ansatz getrocknete Rosinen, die eine sirupartige Süße suggerieren. Am kräftigen Gaumen mit hellem Tabak, dunkle Würze. Im unendlichen Finale viel Würze, Mineralik und Kraft – wirkt burgundisch – kein BSA, aber neues Holz.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Wachau

**Produzent:** F.X. Pichler (Bio)

**Ausbau:** 14 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 100% Grüner Veltliner

**Artikelnummer:** 0628723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Unendlich

Wachau DAC  
F.X. Pichler (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.