



Grüner Veltliner Loibenberg

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

Steile Südlage

Beschreibung:

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.

Aromenprofil:

(st) Helles Gelb. Delikates Bouquet, Mandarine, Kräutersulz und Estragon. Am komplexen Gaumen mit heller Mineralik, gepufferte Rasse, schöner Tiefe, gebündeltes langes Finale mit weißem Pfeffer und Nektarine.

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:	Wachau DAC
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0819324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Loibenberg

Loibner Ried
Wachau DAC

Herkunft: Österreich
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 9 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.