



Grüner Veltliner Steinertal

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

Ein Veltliner mit großem Reifepotenzial

Beschreibung:

Die Riede Steinertal ist die Nachbarlage vom legendären Loibenberg. Alte, tief verwurzelte Rebanlagen mit kleinen Erträgen ergeben den elegantesten „GV“ im Programm des Weinguts Pichler. Gelbe Früchte, kristallklare Säure und das ganze Paket an Komplexität, das wir vom Vater Franz Xaver kennen, verleiht auch Lucas seinen brillanten Weinen.

Degustationsnotiz:

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Würze nach Kräutern und Tabak, gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Orangenzesten, attraktives Bukett. Leichtfüßig, weiße Frucht, rassige Säurestruktur, lebendig und gut anhaftend, salzig-zitroniger Touch, ungemein frisch und animierend, zeigt Länge und Saftigkeit, sicheres Reifepotenzial. *by Peter Moser*

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

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: 0924024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Steinertal

Loibner Ried
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.