



Grüner Veltliner Kellerber

Dürnsteiner Ried, F.X. Pichler

Die Paradelage von F.X. Pichler

Beschreibung:

Diese steile Urgesteins-Terrasse mit kargen Böden und südöstlicher Exposition besitzt ein ganz spezielles Mikroklima. Denn der Dürnsteiner Kellerberg genießt im Sommer schon früh am Tag die Morgensonne, während ein Großteil der Lage bereits ab dem frühen Nachmittag im Schatten liegt. Das verlangsamt den Reifungsprozess der Trauben und trägt ebenso wie die hohe Temperaturamplitude zwischen Tag und Nacht, und die kühle Luft aus dem benachbarten Wald zur Bildung komplexer Aromen und einer fein nuancierten Mineralik bei.

Degustationsnotiz:

(st) Betörendes Boskopbouquet, dahinter Mandarine und heller Tabak, viel Würze und tiefschürfende Mineralik. Am kräftigen Gaumen mit stahligem Gerüst und perfekt stützendem Phenol – unbändige Kraft zeigend. Im verkapselten Finale mit Grüntee, Agrumen und Sandelholz.

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:	F.X. Pichler
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0198323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Kellerber

Dürnsteiner Ried
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 99/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.