



Grüner Veltliner M

F.X. Pichler

Beschreibung:

Aromenprofil:

Leuchtendes Goldgelb. Mischung aus gelbem und rotem Apfel, betörendes Parfüm, dahinter Akazienhonig, Zitronenmelisse und Minze sowie dunkler Mineralik. Am Gaumen mit stützendem Phenol, herrliche Frische, wirkt stahlig, elegant wie ein Pfeil. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale gelbe Früchte und Schlüsselblumen.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0304519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner M

F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 20/20, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.