



## Grüner Veltliner

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

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:** F.X. Pichler

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Artikelnummer:** 0819322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner

Ried Loibenberg  
F.X. Pichler

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** James Suckling 96/100, Score 19/20  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.