



Grüner Veltliner Steinertal

Ried Loibner, F.X. Pichler

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:	F.X. Pichler
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0924023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Steinertal

Ried Loibner
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.