



## 2019 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Steinertal, 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:**

Viel heller Tabak, Litschi und Flugananas, dahinter Grünteeextrakt, dahinter zarter Lindenblütentouch, Grünteeextrakt. Im gebündelten Finale, edle Bitternote durch Phenol (Stehenlassen aus der Traubenhaut). Gewaltiges Reifepotential mit Länge und Halt.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Wachau
<b>Produzent:</b>	F. X. Pichler
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0924019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Ried Steinertal  
F.X. Pichler

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren