



## 2016 Grüner Veltliner Smaragd

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.

### **Degustationsnotiz:**

Zarter Duft nach Weingartenpfirsich, Renekloden und Bienenwachs, am kräftigen Gaumen mit duftigem hellem Tabak und edler Rauchnote, komplex mit spürbarer Mineralik im langen Finale.

### **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:**

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 95/100, Falstaff 94/100
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0819316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg  
F.X. Pichler

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren