



## 2023 Grüner Veltliner

Loibner 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:**

(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.

### **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>	Falstaff 97/100, Score 19/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0819323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner

Loibner Ried Loibenberg  
F.X. Pichler

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 97/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren