



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

La parade de F.X. Pichler

Description:

Cette terrasse rocheuse abrupte aux sols pauvres et à l'exposition sud-est possède un microclimat très particulier. En effet, le Dürnsteiner Kellerberg bénéficie en été du soleil matinal dès le début de la journée, alors qu'une grande partie du site est à l'ombre dès le début de l'après-midi. Cela ralentit le processus de maturation des raisins et contribue, tout comme la grande amplitude thermique entre le jour et la nuit, et l'air frais de la forêt voisine, à la formation d'arômes complexes et d'une minéralité finement nuancée.

Note de dégustation:

Bouquet enchanteur de Boscoop, avec en arrière nez de la mandarine et du tabac blond, beaucoup d'épices et une profonde minéralité. Bouche puissante dotée d'une structure en acier et un phénol parfaitement soutenu - fait preuve d'une puissance sans limite. Thé vert, agrumes et bois de santal dans la finale encapsulée.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	F. X. Pichler
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0198319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2035
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés