



## 2019 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Exposition sud en pente

### **Description:**

Exposées de manière optimale à la lumière, les terrasses du Loibenberg se réchauffent très rapidement grâce au soleil; la nuit, les murs en pierres sèches transmettent la chaleur accumulée aux vignes, ce qui favorise un déroulement régulier de la maturation. Le sous-sol sablonneux et pierreux est caractérisé par du gneiss, ce qui facilite non seulement l'évacuation de l'eau, mais aussi la croissance des racines.

### **Note de dégustation:**

Attaque sobre et introvertie, note minérale, verveine et grains de café broyés (= grâce à une terre calcaire), avec en arrière nez de l'extrait de thé vert et du tabac blond. Un palais puissant avec une charpente serrée. En finale, le fruit est concentré, compact et masqué. Ce breuvage a encore besoin de temps, mais cela vaudra la peine d'attendre.

### **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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wachau
<b>Producteur:</b>	F. X. Pichler
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0819319

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Ried Loibenberg  
F.X. Pichler

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés