



2023 Grüner Veltliner

Loibner 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:

Jaune pâle. Bouquet délicat, mandarine, saumure d'herbes et estragon. Bouche complexe et racée, avec de la minéralité et une belle profondeur, poivre blanc et nectarine dans la longue finale concentrée.

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):	Falstaff 97/100, Score 19/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0819323

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Loibner Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés