



2022 Grüner Veltliner

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo chiaro. Bouquet delicato, mandarino, polpa di erbe e dragoncello. Al palato complesso con leggera mineralità, razza soffiata, bella profondità, finale lungo e fasciante con pepe bianco e nettarina.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	F. X. Pichler
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 96/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0819322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi