

2018er Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Rudi Pichler Wachau



Artikelnummer	754001-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Wachau Das Anbaugebiet der Wachau (1.434 ha) ist vor allem durch das enge Donautal geprägt. Die Donau schafft ein ideales Mikroklima für den Anbau von finessenreichen Weinen.
Klassifikation	Qualitätswein Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.
Jahrgang	2018
Rebsorte	Grüner Veltliner Der Grüne Veltliner ist eine der am weitesten verbreitete weiße Rebsorte Österreichs. Er liefert eine Vielfalt von Weinen mit ausgeprägtem Sortenbukett, feinem Nerv und dem typischen "Pfeffer".
Bodenart	Urgesteinverwitterungsböden mit Gneis, Granit und Glimmerschiefer.
Erzeuger	Weingut Rudi Pichler Seit Rudi Pichler in das Familienweingut einstieg, hat er an Dynamik nichts verloren. Inzwischen verfügt das Weingut über 11 Hektar Rebflächen in den besten Lagen der Wachau. Im August 2004 ist das Weingut in einen modernen Neubau umgezogen, der alle Finessen einer modernen Weinbereitung berücksichtigt. Die Weine zeichnen sich durch ein unkompliziertes, filigranes Wechselspiel von Frucht und Säure aus. Begleitet von mineralischen Noten spiegeln sie ihr Terroir wider.
Beschreibung	Leuchtendes gelb mit grünen Reflexen im Glas. Aromen von Mandarinen, Grapefruit und reifen Marillen. Am Gaumen zeigt er sich sehr elegant, mineralisch, mit ausgeprägter weißen Pfeffer Note und lebendiger Säure. Ein klassischer Grüner Veltliner mit feiner Würze, der ein anspruchsvolles Trinkvergnügen bereitet.
Empfehlung	Gekühlt bei 10 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu Vorspeisen, Spargel, Salaten mit gebratenem Geflügelstreifen, Quiche oder klassisch zum Wiener Schnitzel. Wir empfehlen, diesen Wein frisch und jung zu genießen.