



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Rudi Pichler Niederösterreich

Artikelnummer	754001-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12 % vol.
Restzucker	1,3 g/l
Säure	5,4 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Niederösterreich Niederösterreich ist mit ca. 27.000 ha das größte Weinbaugebiet Österreichs. Es gibt eine Vielzahl an Herkünften und Weinstilen. Dabei kann man das Anbaugebiet grob in drei Klimazonen einteilen. Im Norden liegt das Weinviertel, westlich von Wien befindet sich die Donauregion mit ihren Nebentälern, sowie das pannonische Niederösterreich im Südosten. Typisch für das Gebiet ist der pfeffrige Grüne Veltliner. Im pannonischen Niederösterreich wachsen zudem mit die besten Rotweine Österreichs. Überall finden sich Spezialitäten, aber auch moderne Rebsorten und anspruchsvolle Cuvées.
Region	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 feinsinnigen Weinen.
Klassifikation	Qualitätswein Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.
Jahrgang	2022
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 Pfefferl.
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 Feinheiten 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	Das brillante Wachauer Federspiel von Rudi Pichler bereitet mit reifer Apfelfrucht, feiner Würze und toller Vielschichtigkeit Trinkvergnügen auf hohem Niveau.
Empfehlung	Gekühlt bei 10 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu Vorspeisen, Spargel, Salaten mit gebratenen Geflügelstreifen, Quiche oder klassisch zum Wiener Schnitzel. Wir empfehlen, diesen Wein frisch und jung zu genießen.
Bewertung	93 Punkte Falstaff Weinguide 2023-24

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de