



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz

Weingut Rudi Pichler Niederösterreich

Artikelnummer	754002-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Niederösterreich</p> <p>Niederösterreich ist mit ca. 27.000 ha das größte Weinbaugebiet Österreichs. Es gibt eine Vielzahl an Herkunftsn 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.</p>
Region	<p>Wachau</p> <p>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 feinen Weinen.</p>
Klassifikation	Prädikatswein Smaragd
Jahrgang	2019
Rebsorte	<p>Grüner Veltliner</p> <p>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".</p>
Erzeuger	<p>Weingut Rudi Pichler</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Mittleres gelb mit grünlichen Reflexen, glänzend, brillant im Glas. Das Bouquet ist ansprechend, es duftet sortentypisch würzig, mit floralen Anklängen, ein Hauch von frischer gelber Birne, etwas Mango, frische Wiesenkräuter, Orangenster, mineralischer Touch. Am Gaumen zeigt er sich saftig, komplex, engmaschig, mineralisch, mit feinem Säurebogen, dezenter Orangenanklang, gute Länge und extraktsüßem, langem Nachhall. Ein bemerkenswerter Grüner Veltliner!</p>
Empfehlung	<p>Gekühlt bei 9-11 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu gebeiztem oder geräuchertem Lachs, klassischem Wiener Schnitzel, gegrilltem Geflügel oder Kalbfleisch, cremigem Risotto mit gebratenen Steinpilzen und würzigem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2029 zu trinken.</p>

Stand 24.04.21. 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