



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2021er Grüner Veltliner Smaragd Hochrain

### Weingut Rudi Pichler Niederösterreich

<b>Artikelnummer</b>	754015-2021
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	4,7 g/l
<b>Säure</b>	6,3 g/l
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10-12°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Niederösterreich Niederösterreich ist mit ca. 27.000 ha das größte Weinbaugbiet 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.
<b>Region</b>	Wachau Das Anbaugebiet der Wachau (1.434 ha) ist vor allem durch das enge Donautal geprägt. Die Donau schafft ein ideales Mikroklima fuer den Anbau von finessenreichen Weinen.
<b>Klassifikation</b>	Prädikatswein Smaragd
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Rebsorte</b>	Grüner Veltliner Der Grüne Veltliner ist eine der am weitesten verbreite weiße Rebsorte Österreichs. Er liefert eine Vielfalt von Weinen mit ausgeprägtem Sortenbukett, feinem Nerv und dem typischen Pfefferl.
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Der Grüner Veltliner Hochrain ist dicht und extraktreich mit intensiver Steinfrucht, Grapefruit, Würz- und Blütenaromen. Am Gaumen harmonisch und hedonistisch mit einem erdig-mineralischen Unterton. Ein mitreißender, charmanter und tief mineralischer Grüner Veltliner.
<b>Empfehlung</b>	Gekühlt bei 10-12 Grad Celsius servieren, gerne im großen Weinglas, da sich die Aromen dort am besten entwickeln. Der Wein passt sehr gut zu gebratenen Fischgerichten, gebratene Seezunge mit cremigem Trüffelrisotto sowie zu hellem Fleisch, auch Kalbsfleisch und mittelkräftigem Käse.
<b>Bewertung</b>	95 Punkte      Falstaff

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