

PICHLER F.X.

GRÜNER VELTINER RIED STEINERTAL

PICHLER FRANZ XAVER (F.X) LOIBEN

Jahrgang:	2021
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Pichler F.X.
Alkoholgehalt:	13
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner

Empfehlung

Zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel und Kalbfleisch, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.

Degustationsnotizen

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von frischen Orangenzesten, gelber Apfel, zart nach Mango, Nuancen von frischen Wiesenkräutern. Saftig, gute Komplexität, cremige Textur, finessenreiche Säurestruktur, elegant und anhaltend, mineralischer Nachhall.

Produzent

Pichler F.X.: Gemeinsam mit seiner Frau Johanna führt Lucas Pichler das Familienweingut in fünfter Generation. Die prägenden Erfahrungen aller Generationen sind Verantwortung und Kapital. Lucas Pichler stellt sich der Verantwortung. Aus Respekt und Wertschätzung für Familie und Geschichte, für Wein und Natur. \n

\n Das Kapital in Form der besten Rebstöcke geht auf den Grossvater zurück. Der Qualitätsfanatiker dokumentiert akribisch die Leistung der einzelnen Weinstöcke mit dem Ziel, das Erbgut der besten zu vermehren. Der Vater Franz Xaver Pichler schafft den internationalen Durchbruch. Für einen grossen Wein benötigt man eine Spitzenlage, darüber hinaus einen unbändigen Willen, etwas Grosses daraus zu schaffen. \n

\n Grosse Weine tragen eine Handschrift. Die Handschrift von Lucas Pichler sind authentische Weine aus einem Guss. Die feinen Nuancen der Lagen sind in ihrer Einzigartigkeit spürbar, erkennbar, schmeckbar. Die Weine sind voll Energie und von aussergewöhnlicher Eleganz. Aber nicht nur die Weine von Familie Pichler sind aussergewöhnlich und von höchster Qualität. Auch das moderne, im Jahr 2009 zwischen Dürnstein und Loiben gebaute Kellergebäude inmitten der Weingärten ist einzigartig und sehenswert für jeden Weinliebhaber.