

FX PICHLER
Grüner Veltliner Smaragd
Kellerberg Niederösterreich



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	FX Pichler
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 95-97

Smaragd ist die Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Wachau, ab einem Alkoholgehalt von 12,5 Vol.%. Höchste Traubenreife und eine natürliche Konzentration ermöglichen Weine von Weltklasse-Format. Der Kellerberg - Laut internationalem Credo die Paradelage schlechthin. Eine steile, karge und puristische Urgesteins-Terrassenlage, von Süden nach Südosten ausgerichtet, am Ausgang eines Seitentals, welches ein ganz spezielles Mikroklima schafft. Dem Grünen Veltliner verleiht dieses Klima seine tiefe Aromatik nach vollreifem Pfirsich, Honigmelone und exotischen Früchten, in Verbindung mit enormer Tiefe, fruchtiger Eleganz und mineralischer Komplexität.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu verschiedenen Fisch Gerichten, pochiert oder gebraten mit feiner Weisswein- oder Kräutersauce, z.B. Wolfsbarsch gebraten mit wildem Fenchel und Beurre Blanc. Aber auch zu Backhendl oder Kalbs Cordon Bleu.

Produzent

«FX» ist heute eine Marke. Der Leuchtturm der Wachau, von zentraler Wichtigkeit für das Weinland Österreich, bekannt in der ganzen Welt. Der namengebende Franz-Xaver, der Senior und Visionär, ist nicht der wortreiche Charmeur. Vielmehr der Schweigsame der Rebberg-Terrassen. Und eine «Institution». Mehr Menschen der heutigen Zeit sind der smarte Lucas, der Junior, und seine Frau Johanna, die heute das Weingut führen. Was der Junior vom Senior mitgenommen hat: Ruhe und Bedachtheit. «Wir machen Weine aus einem Guss – das ist unsere Handschrift. Wir achten den Wein, geben ihm Ruhe zu seiner Entwicklung.» Es sind Weine unverwechselbar klar wie die Bäche, die aus den Seitentälern in die Donau fließen. Weine so gross wie die Donau selbst: in sich ruhend dahinfließend, von grosser

Komplexität und Langlebigkeit, stets einen präzisen Spiegel der Individualität der verschiedenen Lagen und der Jahrgangstypizität abgebend.