



# THE CLUB



<b>Weingut</b>	Pollerhof
<b>Herkunft</b>	Österreich, Weinviertel
<b>Rebsorte</b>	Sauvignon Blanc, Muskateller
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5%
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Ausbau</b>	18 Monate großes Holzfass
<b>Nuancen</b>	Grapefruit, Holunderblüte
<b>Preisbereich</b>	12,00 - 15,00 €

## Weingut

Ein Weingut, das bereits seit über 100 Jahren in Röschitz im Weinviertel besteht. Auf mittlerweile 20 ha wird in einer wunderbaren Symbiose aus moderner Technik und Tradition gewirtschaftet - und das alles biozertifiziert. Und dann ist da auch noch diese Sache mit den

Hühnern, aber das ist eine andere Geschichte. Grundlage sind nährstoffreiche und fruchtbare Lössböden, die hier vor 1,8 Millionen Jahren entstanden sind. Und ja, dieser Boden haftete tatsächlich an der Flasche.

## Food and Wine

Knackig, ausgewogen und fruchtig passt der **Vom Löss** wunderbar zu einem Pasta-Gericht. Wir empfehlen Bandnudeln mit grünen Bohnen, und in Speck angebratenen Austernpilzen und gelben Zwiebeln.

Kleiner Tipp: Als One-Pott-Dinner die Nudeln zum Schluss mit in die Pfanne geben und alles mit dem Pasta-Wasser cremig andicken lassen. Wer mag kann alles mit geröstetem Sesam für einen nussigen Touch garnieren

## Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#vdctheclub**

