



## Riesling Loibenberg

Loibner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler (Bio)

Ein unwiderstehlicher Klassiker

### **Beschreibung:**

Der Loibenberg ist eine der steilsten Einzellagen der Wachau. Aufgrund seiner südlichen Ausrichtung besitzt dieser Loibenberg ein sehr warmes Mikroklima, denn am Tag erwärmt die Sonne die Terrassen des Weinbergs und abends geben die Trockenmauern die gespeicherte Wärme wieder an die Rebstöcke ab. Deshalb entstehen hier opulente, dichte und vollmundige Rieslinge, die sich schon in der Jugend offen und zugänglich zeigen, aber dennoch auch aussergewöhnlich gut lagerfähig sind.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Zartes Marillenparfüm, weisse Ananas und Schlüsselblume. Am geradlinigen Gaumen mit stützender Rasse, helle Mineralik und elegantem Körper. Im aromatischen Finale Nektarine, Mandarinezeste und Litschi.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Wachau

**Produzent:** Wachau DAC

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Artikelnummer:** 0183024

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Riesling Loibenberg**

Loibner Ried  
Wachau DAC

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** Score 19.5/20  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Alkoholgehalt:** 12.5%  
**Servier:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren