



## Riesling Unendlich

Wachau DAC, F.X. Pichler, F.X. Pichler

Kultriesling mit scheinbar endloser Länge

### **Beschreibung:**

Ein Name wie ein Versprechen: Unendlich heisst der legendäre Spitzenriesling von F.X. Pichler, der nur in aussergewöhnlichen Jahrgängen vinifiziert wird. Seit seiner ersten Edition gilt er als einer der grössten Weissweine Österreichs – ein Symbol für die Verbindung von Natur, Handwerk und höchster Präzision. Die Trauben stammen aus einer strengen Selektion der besten Terrassenlagen der Wachau, in denen die Reben auf kargem Urgestein und Löss wurzeln. Steile Lagen, kleinste Erträge und kompromisslose Ernte von Hand schaffen die Grundlage für diesen Ausnahmewein. Der Name «Unendlich» ist inspiriert von der scheinbar endlosen Länge am Gaumen, die nur wenigen Weinen vorbehalten bleibt. Kein alltäglicher Wein, sondern ein Monument: ein vinophiles Erlebnis, das die Wachau in ihrer pursten Form verkörpert und weltweit Kultstatus genießt.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Goldgelb. Was für ein heinreissendes Parfüm nach Mandarinenzesten, duftigem Jasmin und Golden Delicous. Im zweiten Ansatz heller Tabak, frischer Bärlauch und getrocknete Marille. Am vielschichtigen Gaumen mit seifiger Textur, betörende Extraktfülle und genial vibrierende Rasse die dem mächtigem Körper Halt und Rückrat verleiht. Im konzentrierten Finale brennt der Riesling ein unendliches Feuerwerk ab, Mango, etwas Passionsfrucht, Kumquats und dunkle Mineralik, der will einfach nicht aufhören.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem 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:** F.X. Pichler

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Artikelnummer:** 0183123

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Riesling Unendlich

Wachau DAC  
F.X. Pichler

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Score 20/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren