



Riesling

Dürnsteiner Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Die Riesling-Legende von F.X. Pichler

Beschreibung:

Der berühmte Dürnsteiner Kellerberg ist eine steile und karge Urgesteins-Terrassenlage, die durch ihre Ausrichtung von Süden nach Südosten ein ganz besonderes Mikroklima besitzt. Während der Kellerberg schon zeitig in der Morgensonne liegt, befindet sich ein Grossteil der Lage schon ab dem frühen Nachmittag im Schatten, wodurch sich der Reifungsprozess der Trauben verlangsamt. Zudem sorgt kühle Luft aus dem naheliegenden Wald für den Erhalt einer komplexen Textur sowie einer fein nuancierten Mineralik, die sich mit hochreifer Fruchtaromatik zu einem Weltklasse-Riesling verbindet.

Degustationsnotiz:

(st) Was für eine Parfum, glasklar feingliedrig, Marille, Nektarine und Lindenblütenhonig. Am komplex tiefgründigen Gaumen mit cremiger Textur, balancierter Rasse und engmaschigem Körper. Im konzentriert nicht enden wollenden Finale Weingartenpfirsich, Estragon und dunkle Mineralik.

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
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0102723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling

Dürnsteiner Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren