



2017 Riesling Smaragd

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Phänomenal!

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:

Komplexes Bouquet mit Anklängen Bienenwachs, gelbe Frucht und weisse Blüten dahinter viel Mineralik und pfeffrige Würze. Am Gaumen explodiert das Ding mit tropischer Frucht, Orangenesten und dunkle-würziger Mineralik, hoher Extrakt Opulenz und Kühle in perfekter Symbiose. Sehr sehr langes Finale.

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
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	F. X. Pichler
Bewertung(en):	Score 20/20, Falstaff 96–98/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0102717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 20/20, Falstaff 96–98/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren