



2015 Riesling Smaragd

Dürnsteiner Kellerberg, F.X. Pichler

Degustationsnotiz:

Reifes dunkel-gelb-würziges Bouquet, Lindenblütentouch, Maracuja, Papaya, Mango, Grünteeextrakt und weisser Pfeffer, am kräftigen Gaumen Fettfilm spürbar, Marille und heller Tabak, Wachsnote und Mandarine im nicht enden wollenden 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): | Falstaff 96/100 |
| Ausbau: | in Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Rebsorte(n): | 100% Riesling |
| Artikelnummer: | 0102715 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Kellerberg
F.X. Pichler

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Österreich |
| Bewertung(en): | Falstaff 96/100 |
| Rebsorte(n): | 100% Riesling |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | in Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |