



## 2016 Riesling Smaragd

Ried Steinertal, F.X. Pichler

**Degustationsnotiz:**

Duftiger Weingartenpfirsich und Reneklode, Süssholz, Blütenhonig am mittleren Gaumen, spürbare Mineralik mit Grünteeextrakt im mittleren sehr eleganten 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

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Wachau
<b>Produzent:</b>	F. X. Pichler
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	0483716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Smaragd

Ried Steinertal  
F.X. Pichler

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren