MÖVENPICK
VINS



Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg, Wachau DAC, Weingut Knoll

Riesling emblématique de la Wachau issu du légendaire Kellerberg

Description:
Ce vignoble, parfois très escarpé, doit son nom au château de Dürnstein. La particularité géologique du Kellerberg réside dans le fait que certains endroits ont conservé davantage de loess que d'autres. L'érosion a ensuite mélangé les sédiments glaciaires avec le gneiss de Gföhl provenant du sous-sol, ce qui se reflète de manière frappante dans les vins puissants et denses du Kellerberg.
Profile aromatique:
Bouquet intense semblable à une explosion de pêche de vigne mûre. La bouche est ferme, légèrement poivrée, l'extrait est charnu avec des composés phénoliques en soutien (= tannin blanc). Fleurs blanches, mirabelles et agrumes dans la finale complexe.
Va bien avec:
Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.
Température:
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Appellation:	Wachau
Producteur:	Wachau DAC
Teneur en alcool:	13.5%
N° article:	0353825

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg
Wachau DAC

Pays d'origine: Autriche
Classifications: Score 19/20
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch