



Riesling

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Le légendaire Riesling de F.X. Pichler

Beschreibung:

Le célèbre Dürnsteiner Kellerberg est un vignoble de roche en terrasse rocheux, abrupt et aride, orienté sud-sud-est, caractérisé par un microclimat très particulier. Alors que très tôt le matin, le Kellerberg est baigné de soleil, la plus grande partie de la parcelle est à l'ombre dès le début de l'après-midi, ce qui ralentit le processus de maturation des fruits. En outre, l'air frais de la forêt voisine peaufine la texture complexe ainsi que la minéralité du vin tout en nuances, laquelle conjuguée avec les arômes de fruits très mûrs, construit un Riesling de classe mondiale.

Degustationsnotiz:

Parfum enivrant de fruit de la passion mûr, d'ananas, belle minéralité, avec en arrière nez du sel aux herbes et de la mandarine. Dans la bouche puissante, il se referme, s'encapsule, beau noyau. Dans la finale complexe, il explose et semble ne jamais vouloir se terminer.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Wachau
Produzent:	F.X. Pichler
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	100% Riesling
Artikelnummer:	0102719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 20/20, James Suckling 99/100
Cépage(s):	100% Riesling
A boire:	jusqu'en 2045
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.