



2017 Riesling Smaragd

Ried Steinertal, F.X. Pichler

Le tout parfaitement équilibré.

Note de dégustation:

Pêche de vignes, sur fond de gelée de coing et de fleurs blanches. En bouche, il est tendu, avec une fraîcheur et une minéralité prononcées. Fleurs blanches, pomme verte et zestes de mandarine.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	F. X. Pichler
Notation(s):	Score 18/20, Falstaff 93/100
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0483717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Steinertal
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18/20, Falstaff 93/100
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés