



2017 Riesling Smaragd

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Grandiose!

Description:

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.

Note de dégustation:

Un bouquet complexe aux arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches, sur fond de minéralité et de poivre. En bouche, c'est une explosion de fruits exotiques, avec des nuances de zestes d'orange, une belle minéralité et des notes épicée. Belle onctuosité. La symbiose parfaite de l'opulence et de la fraîcheur, sur une finale extrêmement longue.

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 20/20, Falstaff 96–98/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0102717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 20/20, Falstaff 96–98/100
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2033
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés