



2017 Riesling Smaragd

Unendlich, F.X. Pichler

Note de dégustation:

Un bouquet séduisant, avec des notes subtiles de fleurs de tilleul et d'essence de mandarine. Puissant et racé en bouche, avec une minéralité structurante. Il se distingue par son élégance et reste longtemps en bouche.

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:	Weingut F. X. Pichler
Notation(s):	Falstaff 97/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0183117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Unendlich
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 97/100
Traubensorte(en):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés