



2017 Riesling Smaragd

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Une rareté signée Lukas Pichler, disponible en quantité limitée

Note de dégustation:

Arômes intenses d'ananas, de papaye et d'abricot, sur fond de pomme jaune. Notes très élégantes d'amande. Charnu, avec une finesse et une onctuosité qui lui confèrent une très belle finale.

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):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0183017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2031
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés