



2018 Riesling Smaragd

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Note de dégustation:

Bouquet intense de fruits jaunes avec de la pêche mûre et de l'ananas sur fond de mangue. Puissant en bouche, il séduit par sa texture charnue. Finale harmonieuse avec des notes de melon.

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
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0183018

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
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés