



2018 Riesling Smaragd

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Le légendaire Riesling de F.X. Pichler

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 conjugée avec les arômes de fruits très mûrs, construit un Riesling de classe mondiale.

Note de dégustation:

Bouquet intense et complexe avec des notes épicées sur fond salin. Puissant en bouche, il évoque le tabac blond, séduit par une belle minéralité. Très tendu, sa finale presque interminable va crescendo.

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 98/100, Parker 94/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0102718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 98/100, Parker 94/100
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés