



## 2015 Riesling Smaragd

Dürnsteiner Kellerberg, F.X. Pichler

### Note de dégustation:

Son bouquet mûr et épicé libère des arômes de fruits jaunes, de fleurs de tilleul, de papaye, de thé vert et de poivre blanc. Puissant et onctueux en bouche, il présente des saveurs d'abricot et de tabac blond. La finale est interminable, avec des notes de mandarine et de cire.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wachau
<b>Producteur:</b>	F. X. Pichler
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 96/100
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Riesling
<b>Référence:</b>	0102715

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Riesling Smaragd**

Dürnsteiner Kellerberg  
F.X. Pichler

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 96/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Riesling
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés