



## 2014 Riesling Smaragd

Dürnsteiner Kellerberg, F.X. Pichler

Un bijou de la Wachau, au fantastique potentiel de garde!

**Note de dégustation:**

Tendre parfum de miel de fleurs, beaucoup de minéralité, pamplemousse, touche de maracuja, bouche moyenne, notes de cire, longue finale – grand potentiel.

**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 93-95/100, Score 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Riesling
<b>Référence:</b>	0102714

## 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 93-95/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Riesling
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés