



2016 Riesling Smaragd

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Note de dégustation:

Bouquet envoûtant de Jonagold, ananas, mandarine et verveine, puis des notes salées et de la verveine, bouche complexe grâce à une belle matière, bien ficelé avec une longue finale et une jolie minéralité.

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
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0183016

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 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés