



Riesling Unendlich

Wachau DAC, F.X. Pichler, F.X. Pichler

Gigante di culto dalla lunghezza apparentemente infinita

Beschreibung:

Un nome come una promessa: Unendlich è il nome del leggendario Riesling di punta di F.X. Pichler, che viene vinificato solo in annate eccezionali. Fin dalla sua prima edizione, è stato considerato uno dei più grandi vini bianchi austriaci, simbolo della combinazione di natura, artigianalità e massima precisione. Le uve provengono da una rigorosa selezione dei migliori vigneti terrazzati della Wachau, dove le viti sono radicate nella roccia primaria e nel loess. Pendenze ripide, rese minime e una raccolta manuale senza compromessi creano le basi per questo vino eccezionale. Il nome "Infinito" si ispira alla lunghezza apparentemente infinita del palato, riservata solo a pochi vini. Non un vino da tutti i giorni, ma un monumento: un'esperienza enologica che incarna la Wachau nella sua forma più pura e che gode di uno status di culto in tutto il mondo.

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante. Un bouquet ammaliante di scorza di mandarino, gelsomino e Golden Delicious, seguito da note di tabacco bianco, aglio selvatico fresco e albicocca secca. Il palato è grasso e complesso, con una bella pienezza e tannini magnifici e vibranti che formano la spina dorsale del corpo potente. Un fuoco d'artificio senza fine nel finale concentrato, con aromi di mango, frutto della passione e kumquat e una bella mineralità, questo Riesling non si ferma mai.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Wach

Produzent: F.X. Pichler

Vol. alcolici: 14.0%

Artikelnummer: 0183123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling Unendlich

Wachau DAC
F.X. Pichler

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 20/20
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi