



2016 Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg, F.X. Pichler

100 Punkte von James Suckling!

Descrizione del vino:

In Dürnstein, im österreichischen Weinbaugebiet Wachau, betreibt die Familie Pichler ein 20 Hektar grosses Weingut, dessen Rebflächen ausschliesslich mit weissen Rebsorten bepflanzt sind. Bereits in den letzten Jahren wurden die Weine des Familienunternehmens mehrfach mit nationalen und internationalen Auszeichnungen prämiert.

Nota di degustazione:

Zarte Mirabelle und Blütenhonig dahinter viel heller Tabak und Gesteinswürze am Gaumen viel Mineralik salzige Textur, laanges, sehr elegantes Finale perfekt gemacht.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	F. X. Pichler
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Falstaff 97/100
Vinificazione:	8 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0102716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Falstaff 97/100
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren