



2015 Riesling Smaragd

Dürnsteiner Kellerberg, F.X. Pichler

Die Riesling-Legende von F.X. Pichler

Descrizione del vino:

Der berühmte Dürnsteiner Kellerberg ist eine steile und karge Urgesteins-Terrassenlage, die durch ihre Ausrichtung von Süden nach Südosten ein ganz besonderes Mikroklima besitzt. Während der Kellerberg schon zeitig in der Morgensonne liegt, befindet sich ein Großteil der Lage schon ab dem frühen Nachmittag im Schatten, wodurch sich der Reifungsprozess der Trauben verlangsamt. Zudem sorgt kühle Luft aus dem naheliegenden Wald für den Erhalt einer komplexen Textur sowie einer fein nuancierten Mineralik, die sich mit hochreifer Fruchtaromatik zu einem Weltklasse-Riesling verbindet.

Nota di degustazione:

Reifes dunkel-gelb-würziges Bouquet, Lindenblütentouch, Maracuja, Papaya, Mango, Grünteeextrakt und weisser Pfeffer, am kräftigen Gaumen Fettfilm spürbar, Marille und heller Tabak, Wachsnoten und Mandarine im nicht enden wollenden Finale.

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:	Falstaff 96/100
Vinificazione:	imahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0102715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Kellerberg
F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 96/100
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Stahltank
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren