



2012 Riesling Smaragd

Loibner Oberhauser, F.X. Pichler

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backendl, 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:

Vinificazione: in Stahltank
Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 100% Riesling

Numero di articolo: 0102612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Loibner Oberhauser
F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	inahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren