



2023 Riesling

Dürnsteiner Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Il pregiato Riesling di F.X. Pichler

Descrizione del vino:

Il famoso Kellerberg di Dürnsteiner è un vigneto terrazzato ripido, arido e roccioso esposto a sud-sud-est, caratterizzato da un microclima molto particolare. Mentre il Kellerberg è inondato di sole al mattino presto, la maggior parte dell'apezzamento è all'ombra dal primo pomeriggio in poi, il che rallenta il processo di maturazione dei frutti. Inoltre, l'aria fresca proveniente dalla vicina foresta affina la complessa struttura e la sfumata mineralità del vino che, unita agli aromi di frutta molto matura, dà vita a un Riesling di classe mondiale.

Nota di degustazione:

(st) Che profumo, cristallino, delicato, di albicocca, nettarina e miele diiglio. Al palato complesso e profondo, con una consistenza cremosa, una corsa equilibrata e un corpo ben intrecciato. Pesca di vigna, dragoncello e mineralità scura sul finale concentrato e infinito.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	F. X. Pichler
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0102723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling

Dürnsteiner Ried Kellerberg
F.X. Pichler

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi