



## 2012 Riesling Smaragd

Loibner Loibenberg, F.X. Pichler

**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

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Austria   |
| <b>Regione:</b>             | Bassa Austria   |
| <b>Sottoregione:</b>        | Wachau  |
| <b>Produttore:</b>          | F. X. Pichler   |
| <b>Valutazioni:</b>         |   |
| <b>Vinificazione:</b>       | in Stahltank  |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %  |
| <b>Maturità:</b>            | Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik. |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Riesling   |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0183012   |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Riesling Smaragd**

Loibner Loibenberg  
F.X. Pichler

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