



Riesling Kellerberg

Dürnsteiner Ried, Wachau DAC, F.X. Pichler (Bio)

Die Riesling-Legende von F.X. Pichler

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

(st) Was für eine Parfum, glasklar feingliedrig, Marille, Nektarine und Lindenblütenhonig. Am komplex tiefgründigen Gaumen mit cremiger Textur, balancierter Rasse und engmaschigem Körper. Im konzentriert nicht enden wollenden Finale Weingartenpfirsich, Estragon und dunkle Mineralik.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Wachau DAC
Ausbau:	9 Monate imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0102724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Kellerberg

Dürnsteiner Ried
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	9 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.