



## Riesling

Ried Kellerberg, F.X. Pichler

Hier sollte man unbedingt zuschlagen

### **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&nbsp;sowie einer fein nuancierten Mineralik, die sich mit hochreifer Fruchtaromatik zu einem Weltklasse-Riesling verbindet.

### **Degustationsnotiz:**

Ein berauschender Duft nach reifer Maracuja, Babyanans, spürbare dunkle Mineralik, dahinter Kräutersulz und Mandarine, Pomelo. Am kräftigen Gaumen macht er zu, verkapselt, edler Kern. Im gebündelten Finale explodiert es und will nicht mehr enden.

### **Passt zu:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Subregion:</b>	Wachau
<b>Produzent:</b>	F.X. Pichler
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	0102719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling

Ried Kellerberg  
F.X. Pichler

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** Score 20/20, James Suckling 99/100  
**Rebsorte(n):** 100% Riesling  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.