



Riesling Smaragd

Ried Loibenberg, F.X. Pichler

Ein unwiderstehlicher Klassiker

Beschreibung:

Der Loibenberg ist eine der steilsten Einzellagen der Wachau. Aufgrund seiner südlichen Ausrichtung besitzt dieser Loibenberg ein sehr warmes Mikroklima, denn am Tag erwärmt die Sonne die Terrassen des Weinbergs und abends geben die Trockenmauern die gespeicherte Wärme wieder an die Rebstöcke ab. Deshalb entstehen hier opulente, dichte und vollmundige Rieslinge, die sich schon in der Jugend offen und zugänglich zeigen, aber dennoch auch aussergewöhnlich gut lagerfähig sind.

Degustationsnotiz:

(st) Zartes Marillenparfüm, weiße Ananas und Schlüsselblume. Am geradlinigen Gaumen mit stützender Rasse, helle Mineralik und elegantem Körper. Im aromatischen Finale Nektarine, Mandarinezeste und Litschi.

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:	F.X. Pichler
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0183023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.