



2016 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:

Betörender Jonagold, Ananas, Mandarine und Eisenkraut dahinter, Grüntee und salzige Noten am mittleren, dichten Gaumen, aufgrund des höheren Extrakt, gut verpackt mit langem Finale und edler Mineralität endend.

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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	F. X. Pichler
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0183016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Loibenberg
F.X. Pichler

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren