



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Riesling Smaragd von den Terrassen

Weingut Rudi Pichler Niederösterreich

Artikelnummer	754005-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	7 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	10-12°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Niederösterreich</p> <p>Niederösterreich ist mit ca. 27.000 ha das größte Weinbaugbiet Österreichs. Es gibt eine Vielzahl an Herkünften und Weinstilen. Dabei kann man das Anbaugebiet grob in drei Klimazonen einteilen. Im Norden liegt das Weinviertel, westlich von Wien befindet sich die Donauregion mit ihren Nebentälern, sowie das pannonische Niederösterreich im Südosten. Typisch für das Gebiet ist der pfeffrige Grüne Veltliner. Im pannonischen Niederösterreich wachsen zudem mit die besten Rotweine Österreichs. Überall finden sich Spezialitäten, aber auch moderne Rebsorten und anspruchsvolle Cuvées.</p>
Region	<p>Wachau</p> <p>Das Anbaugebiet der Wachau (1.434 ha) ist vor allem durch das enge Donautal geprägt. Die Donau schafft ein ideales Mikroklima fuer den Anbau von finessenreichen Weinen.</p>
Klassifikation	Prädikatswein Smaragd
Jahrgang	2022
Rebsorte	<p>Riesling</p> <p>Die edle Rebsorte Riesling entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftige Aroma bekannt. In Spitzenjahren erhält man hohe Reifegrade bei gleichzeitiger komplexer Säurestruktur. Typisch für jugendliche Rieslinge ist ein Aroma von Steinobst und Zitrusfrüchten. In Österreich beträgt die Anbaufläche 1.863 ha, sie ist heute die zweitbedeutendste Rebsorte in der Wachau. In Spitzenlagen des Kremstals, Kapmptals aber auch Wien reift der Riesling ideal.</p>
Erzeuger	<p>Weingut Rudi Pichler</p> <p>Seit Rudi Pichler in das Familienweingut einstieg, hat er an Dynamik nichts verloren. Inzwischen verfügt das Weingut über 11 Hektar Rebflächen in den besten Lagen der Wachau. Im August 2004 ist das Weingut in einen modernen Neubau umgezogen, der alle Finessen einer modernen Weinbereitung berücksichtigt. Die Weine zeichnen sich durch ein unkompliziertes, filigranes Wechselspiel von Frucht und Säure aus. Begleitet von mineralischen Noten spiegeln sie ihr Terroir wider.</p>
Beschreibung	<p>Urgesteinsböden auf alten Terrassen in unterschiedlicher Höhenlage und Ausrichtung ergeben einen eleganten Speisebegleiter mit dezenten Schiefernoten, feingliedriger Struktur und Duft nach weissen Pfirsichen.</p>
Empfehlung	<p>Gekühlt bei 10-12 Grad Celsius servieren, gerne im großen Weinglas, da sich die Aromen dort am besten entwickeln. Der Wein passt sehr gut zu gebratenen Fischgerichten, z.B. gebratenem Steinbutt mit cremigem Trüffelrisotto sowie zu hellem Fleisch, z.B. gebratenes Kalbssteak mit Morcheln und grünen Spargel, oder zu mittelkräftigem Käse.</p>

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

