



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Weissburgunder Smaragd Terrassen

Weingut Rudi Pichler Niederösterreich

Artikelnummer	754010-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	2,1 g/l
Säure	5,9 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	10-12°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Niederösterreich Niederösterreich ist mit ca. 27.000 ha das größte Weinbaugebiet 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.
Region	Wachau 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.
Klassifikation	Prädikatswein Smaragd
Jahrgang	2022
Rebsorte	Weissburgunder Die Rebsorte Weißburgunder ist eine Mutation der in Burgund hochgeschätzten Pinot Noir. Sie bringt substanzreiche Weißweine mit feinem, nussigen Geschmack und pikanter Säure hervor.
Erzeuger	Weingut Rudi Pichler 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.
Beschreibung	In hellgelber Farbe mit silbernen Reflexen präsentiert sich der Wein im Glas. Das Bukett erinnert an einen bunten Fruchtsalat mit Pomelos, Mandarine, Orangen, weißen Pfirsichen und Litschi.
Empfehlung	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, auch Kalbsfleisch und mittelkräftigem Käse.
Bewertung	95 Punkte Falstaff

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