

Riesling Ried Steinertal Wachau DAC Magnum 2024

Art. Nr.: 2654924

Hersteller: Weingut F.X. Pichler, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Riesling

Bodentyp: kalkfreier, saurer Gföhler Gneis (Orthogneis). Der Oberboden ist sandig, karg und humusarm. Die Spalten und Klüfte sind gefüllt mit eingewaschenem und feinem Urgesteins-Sand.

Vinifizierung/Ausbau: Trauben aus Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Je nach Jahrgang werden die Trauben gerebelt und die Beeren händisch sortiert oder die ganze Traube nur gequetscht, rund 5-8 Stunden Maischestandzeit, vergoren im Stahltank, ausgebaut im großen Holzfass, rund 8 Monate Feinhefelager bis zur Abfüllung,

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Süße: Trocken

Bewertung:

Falstaff: 96-98

James Suckling: 95

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Schwein: Gebacken

Käse: Hart / Schnittkäse

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 135.10

Verkostnotiz

Helles Gelbgrün, in der Nase feine weiße Pfirsichfrucht, florale Nuancen, ein Hauch von Orangenblüten, zarter Blütenhonig im Hintergrund, sehr attraktives Bukett. Komplex, saftig, Nuancen von weißem Kernobst, feiner Säurebogen, mineralisch-zitroniger Touch, salzig im Abgang, sehr finessenreich, lange anhaftend, delikater, leichtfüßiger Stil.