

## RIESLING RIED PFAFFENBERG

**Årgång** 2018

**Art. nr** 95283

**Pris** 265 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Pichler-Krutzler

**Ursprung** Niederösterreich, Österrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Vegan

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Riesling

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Ungdomlig, elegant, fruktig och aromatisk doft med tydligt inslag av mineral, grapefrukt, äpplen och persika. Torr, mycket frisk och fruktig, elegant smak med tydligt inslag av mineral, persika, lime och grapefrukt.

**Tillverkning** Efter skörden avstjälkades druvorna helt innan musten fick macerera tillsammans med skalen i 6-7 timmar. Vinet jästes med naturjäst på ståltankar och lagrades sedan också på tank med jästfällningen i cirka sex månader före buteljering.

**Passar till** Passar till lättare rätter av fisk och skaldjur eller ljust kött.

### Om producenten

#### PICHLER-KRUTZLER STJÄRNPARET FRÅN WACHAU

Pichler-Krutzler är ett mycket lyckat team-work mellan två personer som bokstavligen föddes in i vinvärlden. Elisabeth Pichler-Krutzler är dotter till Österrikes kanske mest kända vinprofil FX Krutzler i Wachau. Erich Krutzler kommer från en familj av kända vinodlare i Burgenland. De gifte sig, startade Pichler-Krutzler 2007 och blev mycket snabbt lysande stjärnor på den internationella vinhimlen.

Weingut Pichler-Krutzler har sin bas i byn Oberloiben, nära Dürnstein i distriktet Wachau och förfogar idag över 13 hektar förnämliga vingårdar med gamla vinstockar på kullarna i det unika landskapet kring Donau, med klassiska lägen som Klostersatz, Loibenberg, Kellerberg och Pfaffenberg. Här odlar man främst Riesling och nationaldruvan Grüner Veltliner samt en liten mängd Pinot Blanc.

