

Weinbau Pichler  
Mitterweg 46  
3500 Krems an der Donau  
+43273274848  
office@pichler-krems.at  
<http://www.pichler-krems.at>



## Riesling "Ried Sandgrube" 2016

|                               |                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Azienda vinicola              | Weinbau Pichler                                                                                                                                     |
| Classificazione austriaca DAC | Kremstal DAC                                                                                                                                        |
| Area vinicola                 | Kremstal, Austria                                                                                                                                   |
| Tipo di vino                  | Vini bianchi                                                                                                                                        |
| Vitigno                       | Riesling                                                                                                                                            |
| Qualità del livello           | Qualitätswein                                                                                                                                       |
| Tenore di zucchero residuo    | secco                                                                                                                                               |
| Quantità                      | 0,75 Litro                                                                                                                                          |
| Tasso alcolico                | 12,5 vol%                                                                                                                                           |
| Acidi                         | 6,3 g/l                                                                                                                                             |
| Zuccheri residui              | 2 g/l                                                                                                                                               |
| piatto                        | carciofi, cibo cinese, pesce, carne, oca , barbecue, pollo, aragosta, molluschi, salmone , frutti di mare , capesante , prosciutto, asparagi, tonno |
| Posizione del vigneto         | Ried Sandgrube                                                                                                                                      |
| Imbottigliato il              | 21.01.2017                                                                                                                                          |
| Chiusura                      | tappo a vite                                                                                                                                        |
| terreno                       | loess - sedimento eolico                                                                                                                            |
| Affinamento                   | botti di acciaio                                                                                                                                    |
| Temperatura di degustazione   | 8 °C - 12 °C                                                                                                                                        |
| Conservabile                  | 1 anni - 3 anni                                                                                                                                     |
| Tempo di fermentazione        | 14 giorni                                                                                                                                           |

La "buca di sabbia Ried" Riesling è dominato da loess e sviluppa fini note di frutta con nocciolo di pesca e finitura nettarine. La buona acidità armonico lo rende fresco e croccante.