

# Riesling Smaragd „Steinertal ” 2018 Wachau DAC weingut F.X. Pichler 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Rakousko



Kód produktu

RA000260

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Riesling vypěstovaných na vinicích rakouské vinařské oblasti Wachau, vinařská obec Unterloiben, vinice Steinertal - suché

Světle zelenožlutá. Ve vůni sladké tropické ovoce, jemné květinové aroma, citrusové nuance. Velmi elegantní na patře, minerální charakter, extrémně bohaté na jemnost, velmi vyvážené, šťavnaté zralé vinohradnické broskve, měkká a vláčná struktura, vibrující textura, která tančí na jazyku, dokonale harmonické, zralé citrusové plody v závěru, velký potenciál pro budoucnost.

Při pohledu z východu je Steinertal první strmou vinicí vinařské oblasti. Pohled také odhaluje příkopový charakter této vinice, jak naznačuje starý název „Steingraben“ (kamenný příkop), tvořící amfiteátr s otevřeným výhledem na vinařskou krajinu regionu Wachau.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Riesling Smaragd „ Steinertal ” 2018 Wachau DAC weingut F.X. Pichler 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Rakousko

## Popis

Geologický substrát vinice Steinertal je kompletně tvořen kyselou, bezkarbonátovou rulou (ortogneiss). Ledovcový sprašový pokryv je již dlouho erodován, takže uhličitánové minerály, jako je kalcit a dolomit („vápenec“), se v půdě nacházejí pouze ve velmi nízkých koncentracích. Ornice je písčité, chudá a s nízkým obsahem humusu. Při pH 7,5 spadá půda do slabě zásaditého rozmezí. Půdní rula Gföhl je již poznamenána zvětráváním. Povrchy jsou pokryty červenohnědými oxidy železa. Trhliny a spáry jsou vyplněny jemným, vyplaveným zeminovým materiálem. Kořeny vinné révy pronikají těmito trhlinami hluboko do skály. F.X. Pichler je pro kraj Wachau něco jako Chateau Latour, Domaine de la Romanée-Conti, Zind-Humbrecht, Sandrone a Helen Turley." - Robert Parker, The Wine Advocate Člověk tak často nehovoří o nejlepším výrobcí v určité zemi (byť je zde výhoda, že Rakousko je malé). A přestože je výborných vinařů v Rakousku mnoho, nikdo z nich se nestal synonymem rakouského vína do takové míry jako F.X.Pichler či pouze F.X., jak bývá zjednodušeně nazýván. Jeho renomé je takové, že jeden autor zabývající se rakouským vínem, jehož požádali, aby sestavil seznam 100 nejlepších rakouských výrobců podle toho, jak jsou dobří, uvedl F.X. Pichlera na prvním místě. Když jeho vína ochutnáte, pochopíte, proč se tomuto postavení těší. Jsou to vskutku monumentální suchá bílá vína, z nichž každé se vyznačuje plností v ústech, závěrem a komplexností, jež zanechají člověka ve stavu, že není schopen slova. Jeho Riesling Smaragd Loibnerberg je kvintesencí bohatého, exotického mnohavrstevného ryzlinku. Jeho Grüner Smaragd Kellerberg a Grüner „M“ představují nejbohatší a nejkomplexnější vyjádření této odrůdy, jakého vůbec lze dosáhnout. Rakouské vinařství F.X. Pichler patří k nejznámějším a nejrepresentativnějším vinařským oblastem Wachau. Bylo založeno v roce 1898 a nyní ho vede Lucas Pichler, syn Franze Xavera (FX). Společnost, kterou Robert Parker považuje za „Château Latour nebo Domaine de la Romanée-Conti Wachau“, je proslulá také výběrem klonů odrůdy Grüner Veltliner, které ve 30. letech minulého století vytvořil Franz Pichler st.

## Hlavní parametry

Značka	FX Pichler
Druh	Wachau
Původ	Rakousko, Wachau
Barva	bílá
Ročník	2018
Oblast & obec	Unterloiben
Klasifikace původu	DAC
Klasifikace vinice	Ried & Lage & víno z jediné vinice obdoba Cru
Odrůda	Riesling
Přívlastek	Smaragd
Charakter	suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Weingut F.X. Pichler, Oberloiben 57, 3601 Dürnstein, Rakousko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.