



## 2017 Riesling Smaragd

Hochrain, Weingut Franz Hirtzberger

Ein grosser Hochrain

**Degustationsnotiz:**

Betörender Duft nach Mandarine und Orangenzenen. Besticht durch eine Eleganz und Finesse mit edlem mineralischem Kern.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Österreich                   |
| <b>Region:</b>        | Niederösterreich             |
| <b>Subregion:</b>     | Wachau                       |
| <b>Produzent:</b>     | Hirtzberger                  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Falstaff 97/100, Score 19/20 |
| <b>Ausbau:</b>        | in Grossholz                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Riesling                |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0522617                      |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Smaragd

Hochrain

Weingut Franz Hirtzberger

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Österreich                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | Falstaff 97/100, Score 19/20    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Riesling                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | in Grossholz                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |