



2016 Riesling Smaragd

Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Degustationsnotiz:

Feiner Duft nach Aprikosen, Holunderblüten und Blütenhonig, dahinter tabakige Würze, mittlerer Gaumen straff mit reifem Extrakt mit viel Minze und weissen Blüten endend.

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

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Traubensorte(n):	100% Riesling
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0860616075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Kollmitz
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 95/100
Traubensorte(en): 100% Riesling
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Herstellung: in Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren