



## Riesling Smaragd

Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

D'un emplacement privilégié ensoleillé

### **Beschreibung:**

Ce Riesling du Jochinger Kollmitz pousse au point culminant de ce magnifique vignoble unique. En raison de son emplacement au sommet de la montagne, les raisins profitent non seulement du soleil toute la journée, mais se dessèchent également rapidement après la pluie grâce aux vents constants. Deux facteurs de terroir exceptionnels qui permettent d'abord des vendanges tardives puis un Riesling formidable.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Concentré avec des notes gourmandes de pomme rouge, de sel de mer, d'estragon et d'extrait de thé vert. Palais complexe, texture savonneuse, magnifique richesse d'extrait, longue finale de fruits jaunes et d'épices.

### **Accompagne idéalement:**

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Autriche            |
| <b>Sous-région:</b>    | Wach                |
| <b>Produzent:</b>      | Weinhofmeisterei    |
| <b>Elevage:</b>        | 7 Mois en Cuve inox |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5%               |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Riesling       |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 0860620             |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Riesling Smaragd

Ried Kollmitz  
Weinhofmeisterei

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Autriche                          |
| <b>Notation:</b>    | Falstaff 93-95/100, Score 19.5/20 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Riesling                     |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                    |
| <b>Elevage:</b>     | 7 Mois en Cuve inox               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                             |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés       |