



2017 Riesling Smaragd

Ried Singerriedel, Weingut Franz Hirtzberger

Note de dégustation:

Des notes de tabac blond rehaussent le bouquet très complexe de fruits jaunes et d'épices. Quel tempérament avec ses nuances de résine, d'abricots secs et de verveine !

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	Franz Hirtzberger
Notation(s):	Score 20/20, Falstaff 98/100
Elaboration:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0106217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Singerriedel
Weingut Franz Hirtzberger

Origine: Autriche
Notation(s): Score 20/20, Falstaff 98/100
Traubensorte(en): 100% Riesling
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Foudre
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés