



2017 Riesling Smaragd

Hochrain, Weingut Franz Hirtzberger

En bouche, il séduit par sa belle minéralité, son élégance et sa finesse

Note de dégustation:

Bouquet envoûtant de mandarine et de zeste d'orange. Cœur merveilleusement minéral, plein d'élégance et de finesse.

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:	Hirtzberger
Notation(s):	Falstaff 97/100, Score 19/20
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0522617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Hochrain

Weingut Franz Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés