



2018 Riesling Smaragd

Ried Hochrain, Weingut Franz Hirtzberger

Note de dégustation:

Bouquet complexe et très épicé, aux notes subtiles de fruits jaunes, de tabac blond, d'abricot et de mandarine. Puissant en bouche, il séduit par une texture onctueuse. Finale persistante.

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 95/100
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0522618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Hochrain
Weingut Franz Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 95/100
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés