



2019 Riesling Smaragd

Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

D'une parcelle de choix gâtée par le soleil

Description:

Mathias Hirtzberger a un flair infallible pour ce qu'il doit faire en tant que viticulteur - dans le vignoble comme pour lors de la vinification. Le riesling du Jochinger Kollmitz pousse sur l'emplacement culminant de cette formidable parcelle individuelle. En raison de sa situation sur la crête de la montagne, les raisins ne profitent pas seulement du soleil toute la journée, mais ils se dessèchent rapidement grâce aux vents constants et restent sains longtemps. Deux facteurs qui débouchent sur une vendange tardive et un Riesling grandiose.

Note de dégustation:

Magnifique bouquet d'abricot mûr, de tabac blond et de tendre miel d'acacia. Puis du pamplemousse, de l'extrait de thé vert, des tannins en soutien (phénolique), une acidité en parfait soutien. Dans la finale aromatique c'est une explosion de pêche, de citron vert sur une belle note salée.

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:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0860619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kollmitz
Wein Hofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés