



## 2020 Riesling Smaragd

Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wachau
<b>Producteur:</b>	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 93–95/100
<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>Référence:</b>	0860620

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Riesling Smaragd**

Ried Kollmitz  
Weinhofmeisterei  
Mathias Hirtzberger

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 93–95/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Riesling
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés