



Riesling Smaragd

Ried Hochrain, Wachau DAC, Weingut Franz Hirtzberger

Fascino, concentrazione e brillantezza

Descrizione:

La tenuta di Franz Hirtzberger è uno dei principali viticoltori austriaci. Situata nel magnifico paesaggio agricolo della Wachau, la famiglia si dedica alla viticoltura da cinque generazioni, producendo Riesling e Grüner Veltliner di fama mondiale. Situata ai piedi del leggendario Singerriedel, la parcella Hochrain prospera su un classico terreno di strati ricoperti da un fine strato di argilla sabbiosa. Le uve vengono raccolte molto tardi, dando vita a un Riesling altamente concentrato e di alta gamma, con frutta matura, una delicata morbidezza e una sottile mineralità.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Attacco riservato, con note delicate di prugna mirabelle, greengage e pepe bianco, con sentori minerali e di tè verde freddo. Eleganza corroborante al palato, complesso e setoso. Finale concentrato con aromi di frutta a nocciolo giallo, dragoncello e sfumature saponose.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Wachau

Produttore: Wachau DAC

Vol. alcolici: 13.0%

Numero articolo: 0522624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Hochrain
Wachau DAC

Herkunft: Austria
Valutazioni: Score 19/20
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.