



Riesling Smaragd

Ried Kollnitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Un terreno scelto e rovinato dal sole

Beschreibung:

Mathias Hirtzberger ha un fiuto infallibile per ciò che deve fare come enologo, sia in vigna che durante il processo di vinificazione. Il Riesling Jochinger Kollnitz cresce nel punto più alto di questa meravigliosa parcella. Grazie alla sua posizione sul crinale della montagna, le uve non solo beneficiano del sole tutto il giorno, ma si asciugano anche rapidamente grazie ai venti costanti e rimangono sane a lungo. Due fattori che si traducono in una vendemmia tardiva e in un ottimo Riesling.

Degustationsnotiz:

Magnifico bouquet di albicocca matura, leggero tabacco e tenero miele d'acacia. Poi pompelmo, estratto di tè verde, tannini di sostegno (fenolici) e acidità perfettamente sostenuta. Il finale aromatico è un'esplosione di pesca, lime e una bella nota salata.

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Wach

Produsent: Weinhofmeisterei

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Riesling

Artikelnummer: 0860619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kollmitz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi