Riesling Smaragd

Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Una posizione privilegiata e soleggiata

Beschreibung:
Questo Riesling di Jochinger Kollmitz cresce nel punto più alto di questo magnifico e unico vigneto. Grazie alla sua posizione in cima alla montagna, le uve non solo beneficiano del sole tutto il giorno, ma si asciugano anche rapidamente dopo la pioggia grazie ai venti costanti. Due fattori terroir eccezionali che consentono innanzitutto una vendemmia tardiva e in secondo luogo un Riesling formidabile.
Degustationsnotiz:
Giallo chiaro con riflessi verde lime. Concentrato con note gastronomiche di mela rossa, sale marino, dragoncello ed estratto di tè verde. Palato complesso, consistenza saponosa, magnifica ricchezza di estratto, lungo finale di frutta gialla e spezie.
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
Produzent:	Weinhofmeisterei
Allevamento:	7 Mesi in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Riesling
Artikelnummer:	0860620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kollmitz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 93–95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in vasche d’acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch