



## 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:**

.

### **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

**Produttore:** Weinhofmeisterei

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Artikelnummer:** 0860621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Riesling Smaragd

Ried Kollmitz  
Weinhofmeisterei

<b>Herkunft:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2040
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi