



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

Produttore: Weinhofmeisterei

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Riesling

Artikelnummer: 0860623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kollmitz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi