



2017 Riesling Smaragd

Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Aus sonnenverwöhnter Spitzenlage

Descrizione del vino:

Dieser Riesling aus dem Jochinger Kollmitz wächst an der höchsten Stelle dieser grossartigen Einzellage. Aufgrund der Lage am Scheitel des Berges geniessen die Trauben nicht nur den ganzen Tag Sonne, sondern trocknen dank der stetigen Winde auch nach Regen schnell wieder ab. Zwei aussergewöhnliche Terroir-Faktoren, die erst eine späte Lese und dann einen grandiosen Riesling ermöglichen.

Nota di degustazione:

Dunkel gelb-würziges Bouquet mit spürbarer Mineralik, heller Tabak aufkommend, dahinter edler Mandelton und Maracuja. Am Gaumen mit edlem mineralischen Kern, langes anhaltendes Finale mit gelber Frucht.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Valutazioni:	Score 18/20, Falstaff 95/100
Vinificazione:	im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0860617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kollmitz
Wein Hofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine: Austria
Valutazioni: Score 18/20, Falstaff 95/100
Varietà d'uva: 100% Riesling
Maturità: Jetzt bis 2030
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: im Stahltank
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren