



2020 Riesling Smaragd

Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	AT
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	Wein Hofmeisterei Mathias Hirtzberger
Valutazioni:	Falstaff 93–95/100
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0860620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kollmitz
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	AT
Valutazioni:	Falstaff 93–95/100
Varietà d'uva:	100% Riesling
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi