



2015 Riesling Smaragd

Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Nota di degustazione:

Duftige Mirabellen und Lindenblütenhonig, dahinter Bittermandel und Grüntee, am Gaumen spürbarer mineralischer Kern, Guave und Papaya aufkommend, im langen Nachhall heller Tabak und Bienenwachs.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backendl, 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
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0860615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Kollmitz
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren