



2019 Riesling Smaragd

Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Un terreno scelto e rovinato dal sole

Descrizione del vino:

Mathias Hirtzberger ha un fiuto infallibile per ciò che deve fare come enologo, sia in vigna che durante il processo di vinificazione. Il Riesling Jochinger Kollmitz cresce nel punto più alto di questa meravigliosa parcella. Grazie alla sua posizione sul crinale della montagna, le uve non solo beneficiano del sole tutto il giorno, ma si asciugano anche rapidamente grazie ai venti costanti e rimangono sane a lungo. Due fattori che si traducono in una vendemmia tardiva e in un ottimo Riesling.

Nota di degustazione:

Magnifico bouquet di albicocca matura, leggero tabacco e tenero miele d'acacia. Poi pompelmo, estratto di tè verde, tannini di supporto (fenolici) e acidità perfettamente sostenuta. Il finale aromatico è un'esplosione di pesca, lime e una bella nota salata.

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:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0860619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kollmitz
Wein Hofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi