



## 2022 Riesling Smaragd

Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Una posizione privilegiata e soleggiata

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Wachau
<b>Produttore:</b>	Wein Hofmeisterei Mathias Hirtzberger
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0860622

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Riesling Smaragd**

Ried Kollmitz  
Wein Hofmeisterei  
Mathias Hirtzberger

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi