



2023 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:

(st) Giallo brillante con delicati riflessi verde lime. Bouquet densamente intrecciato, ammaliante fragranza di albicocca, miele d'acacia e un bouquet di rose gialle, seguito da mela rossa, mandarino sottaceto e pepe bianco appena macinato. Al palato complesso con una texture setosa, gara equilibrata, profonda e molto delicata sul palato potente. Fiori bianchi, prugna mirabelle e fine mineralità su un finale lungo e concentrato.

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 19.5/20

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Varietà d'uva:

100% Riesling

Numero di articolo:

0860623

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kollmitz
Wein Hofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi