



## 2015 Riesling Smaragd

Hochrain, Weingut Franz Hirtzberger

**Nota di degustazione:**

Konzentrierte Nase, weisse Blüten und Agrumen, am festen Gaumen eine bereits integrierte Rasse, Harznoten und heller Tabak im langen Finale – ganz gross!

**Abbinamenti:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Produttore:</b>	Hirtzberger
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 96/100, René Gabriel 20/20
<b>Vinificazione:</b>	in Grossholz
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Numero di articolo:</b>	0522615

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Riesling Smaragd**

Hochrain

Weingut Franz Hirtzberger

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 96/100, René Gabriel 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren