

Riesling Smaragd

Ried Singerriedel, Wachau DAC, Weingut Franz Hirtzberger

Ein Wachauer Riesling-Monument

Beschreibung:
Der direkt hinter dem Weingut steil ansteigende Singerriedel zählt zu den besten Lagen der Wachau, denn die extrem mineralhaltigen Boden aus Paragneis, Glimmer, Schiefer und erzhaltigem Gestein bieten eine einzigartige Grundlage für einen großen Riesling Smaragd. Kein Wunder, dass die Familie diesem Top-Terroir schon immer ganz besonderes Augenmerk schenkt und seit über 20 Jahren mit viel Hingabe die alten Steinterrassen Schritt für Schritt restauriert. Liebe, die man schmecken kann!

Aromenprofil:
(st) Helles Gelb. Betörendes Bouquet, zartes Marillenparfum, Mandarinenzeste und Lindenblütenhonig, dahinter Nektarine und weißer Pfeffer. Am dicht verwobenen Gaumen mit seifiger Textur, reifer Extraktfülle und dichtem Körper. Im gebündelt lang anhaltenden Finale frischgepflückte Aprikose, erkalteter Grüntee und dunkler Mineralik.

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

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Wachau DAC
Alkoholgehalt:	13.5%
Artikelnummer:	0106225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Singerriedel
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 20/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch