

Riesling Smaragd

Ried Hochrain, Wachau DAC, Weingut Franz Hirtzberger

Charme, Konzentration und Brillanz

Beschreibung:
Das Weingut von Franz Hirtzberger gehört zu den bedeutendsten Aushängeschildern Österreichs. Eingebettet in die wunderschöne Kulturlandschaft der Wachau betreibt die Familie in mittlerweile fünfter Generation Weinbau und produziert Rieslinge und Grüne Veltliner, die auch international sehr geschätzt werden und überaus rar sind. Die Lage Hochrain liegt am Fusse des legendären Singerriedels und ist geprägt von Verwitterungsboden mit einer dünnen Auflage von sandigem Lehm. Aus sehr spät gelesenen Trauben entsteht hier ein Riesling der Extraklasse mit beeindruckender Konzentration, reifer Frucht, feinem Schmelz und subtiler Mineralität.

Aromenprofil:
(st) Helles Gelb. Dicht verwobenes Bouquet, Nektarine, Schlüsselblume und Eisenkraut. Am komplexen Gaumen mit reifem Extrakt, geradliniger Rasse und druckvollem Körper. Im gebündelten Finale roter Apfel und Estragon.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kqrtoffelsalat, 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:	13.0%
Artikelnummer:	0522625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Hochrain
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Alkoholgehalt:	13.0%
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