



## Riesling Smaragd

Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Aus sonnenverwöhnter Spitzenlage

**Beschreibung:**

Dieser Riesling aus dem Jochinger Kollmitz wächst an der höchsten Stelle dieser grossartigen Einzellage. Aufgrund der Lage am Scheitel des Berges geniessen die Trauben nicht nur den ganzen Tag Sonne, sondern trocknen dank der stetigen Winde auch nach Regen schnell wieder ab. Zwei aussergewöhnliche Terroir-Faktoren, die erst eine späte Lese und dann einen grandiosen Riesling ermöglichen.

**Degustationsnotiz:**

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörender roter Pfedel, konzentriert, Meersalz, Estragon und Grünteeextrakt. Am komplexen Gaumen mit seifiger Textur, herrliche Extraktfülle, langes gelbfruchtig-würziges Finale.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Wachau

**Produzent:** Weinhofmeisterei

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Artikelnummer:** 0860622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Smaragd

Ried Kollmitz  
Weinhofmeisterei

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Score 19.5/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren