



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:

(st) Leuchtendes Gelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Dicht verwobenes Bouquet, betörendes Marillenparfüm, Akazienhonig und ein Strauss gelber Rosen, dahinter roter Apfel, eingelegte Mandarine und frisch gemahlener weißer Pfeffer. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, tiefgründig und sehr feingliedrig am druckvollen Gaumen. Im gebündelt langanhaltenden Finale weiße Blüten, Mirabelle und edler 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Weinhofmeisterei
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0860623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kollmitz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.