



2017 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:

Dunkel gelb-würziges Bouquet mit spürbarer Mineralik, heller Tabak aufkommend, dahinter edler Mandelton und Maracuja. Am Gaumen mit edlem mineralischen Kern, langes anhaltendes Finale mit gelber Frucht.

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
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Bewertung(en):	Score 18/20, Falstaff 95/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0860617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Kollmitz
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18/20, Falstaff 95/100
Rebsorte(n): 100% Riesling
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren