

## SPITZER HOCHRAIN SMARAGD HIRTZBERGER

### LE TERROIR :

En général, le riesling est planté sur les coteaux. Ce n'est pas le cas pour le Hochrain qui est inclus dans le Ried Axpoint, plutôt voué au grüner veltliner, et qui occupe le fond, en faible pente, de la combe de Spitz. Ce minuscule carré de vigne repose évidemment sur le même socle cristallin mais il est recouvert en surface d'une couche d'argile sableuse. Des vins plus fruités sont le résultat de ces spécificités.



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### Données techniques :

Agriculture : raisonnée; Vendanges en plusieurs passages pour obtenir la plus haute maturité physiologique.

Vinification & élevage : macération à froid 10 h; FA en cuve inox, élevage partiel en foudres

Rendement :

Alcool acquis : 13 %

Acidité : 7,3 gr/lit

SR : 5 gr/lit

SO2 (libre / total) :

Classification : Wachau Smaragd

Prix : 20,35 EUR (caviste)

Cote : Place :

#### Notes de dégustation :

### LE DOMAINE : WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER, SPITZ (WACHAU)

