



## Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl, Weingut Franz Hirtzberger

Beeindruckend lang im Geschmack

### **Beschreibung:**

Die Lage Honivogl liegt am Fusse des legendären Singerriedels – hier wachsen jedes Jahr die schönsten Grüner-Veltliner-Trauben der Familie Hirtzberger. Der Boden ist sehr mineralisch und bietet in Kombination mit der Südexposition des Weinbergs ideale Voraussetzungen für einen grossen Wachauer Weisswein. Reiche gelbe Frucht und sanfte Honignoten prägen den intensiven Duft, fein-saline Mineralik und eine subtile Frischenote stützen die beeindruckende Konzentration am Gaumen. Geschmeidig, crèmeig, dicht – ein Gesamtkunstwerk.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb. Dicht verwobenes Bouquet, roter Apfel, Estragon, Mandarine und weisse Blüten. Am komplexen Gaumen mit pfeffrigem Extrakt, viel Tiefgang und quirliger Rasse, kraftvoller Körper. Im gebündelt langanhaltenden Finale Boskopapfel, viel Fülle und trotzdem elegant bleibend. Lebt von seiner enormen Spannung und Tiefe.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Wachau

**Produzent:** Weingut Franz Hirtzberger

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Artikelnummer:** 0106021

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Grüner Veltliner Smaragd**

Honivogl  
Weingut Franz Hirtzberger

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** Score 20/20  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren