



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 Frischnote stützen die beeindruckende Konzentration am Gaumen. Geschmeidig, cremig, 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 Herzhaftem 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

Einsteckkarte 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