



Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl, Wachau DAC, 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, cremig, dicht – ein Gesamtkunstwerk.

Aromenprofil:

Leuchtenes Goldgelb. Komplexes dicht verwobenes Bouquet, getrocknete Aprikosen, Pfirsichhaut und dunkle Mineralik, dahinter Meersalz und Akazienhonig. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, betörende Extraktfülle, salzig werdend, stützende Rasse. Im konzentrierten Finale dunkelgelbe Frucht, edle Würze, Estragon und edle Bittermandelnote.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Wachau DAC
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0106022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl
Wachau DAC

Herkunft: Österreich
Ratings: Score 20/20
Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner
Trinkreife: Jetzt bis 2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Grossholz
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.