



Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten, Weingut Roman Jäger

Smaragd, die höchste Qualitätsstufe der Wachau

Beschreibung:

Spielerische Verbindung von Fruchtpräzision und Lebendigkeit. Eine zeitlose Interpretation der Wachauer Weine.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Betörende GV-Würze, dunkel-gelbe Aromatik, dahinter Akazienhonig, Anis und roter Apfel. Am kraftvollen Gaumen mit hochreifer Extraktsüsse, genialem Frucht-Säurespiel. Nicht enden wollendes Finale mit edler pikanter Pfeffernote.

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:

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

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: Weingut Roman Jäger

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0439619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten
Weingut Roman Jäger

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.