



Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Urgestein in Bestform – markant, dicht, fesselnd

Beschreibung:

Die Wachauer Lage Greif bietet mit ihren Urgesteinsböden die Grundlage für einen Smaragd von grosser Präzision und optimaler Reife. Sorgfältige Handarbeit und viel Naturnähe bei der Bewirtschaftung bringen einen terroirgeprägten Veltliner hervor, der ebenso kraftvoll wie mineralisch ist.

Degustationsnotiz:

(st) Helles Gelb mit lindgrünem Schimmer. Intensiv gelbfruchtiges Bouquet, reife Marille, frischer Lindenblütenhonig und Mandarinezesten, dahinter gelbe Melone und weisser Pfeffer. Am quirligen Gaumen mit reifem Extrakt, herrlicher Fülle, nervige Rasse und mittlerer Körper. Im gebündelt aromatischen Finale ein Korb mit Golden Delicious, Kamillenblüten und Wachsnoten.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backendl, 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:	Weinhofmeisterei
Ausbau:	5 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0860420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Greif
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 92-94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.