



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:

Duftiger Jonagold, Sandelholz, Wachsnoten, quirlig, mittlerer Körper. Im aromatischen Finale gelber Apfel, Aprikose und Wachsnoten.

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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: Weinhofmeisterei

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Artikelnummer: 0860422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Greif
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren