



Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

"Die Faust im Samthandschuh"

Beschreibung:

Die am Tage warmen Hanglagen werden in der Nacht von kühlen Winden aus den nahen Wäldern erfrischt – das sorgt für die brillante Klarheit dieses Parade-Veltliners. Straffe Frucht, viel Zug am Gaumen, alles sehr gekonnt ausgebaut – kein Wunder, als Sohn der Legende Franz Hirtzberger hat Matthias die DNA des Veltliners natürlich im Blut!

Degustationsnotiz:

Betörende Honignoten, satt, dunkle gelbe Frucht, Melisse, am dichten Gaumen mit stützender Rasse, Honignoten, voll reif, langes Finale.

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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Artikelnummer: 0860522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren