



2017 Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Spitzensmaragd von Mathias Hirtzberger

Beschreibung:

2017 wurde geprägt durch ein trockenes Frühjahr und einen sehr heissen Sommer. Dies führte zu einer frühen Reifung der Trauben, die erst durch die Kühle des typischen Wachauer Herbsts gebremst wurde. Für diesen Smaragd wurden geschmacklich intensive Trauben am 14. und 18.10.2017 gelesen. Selbstverständlich ausschliesslich per Hand. Vinifiziert wurde anschliessend im neuen Keller in Wösendorf.

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
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Bewertung(en):	Falstaff 93/100
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0860417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Greif
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 93/100
Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren