

2018 Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl, Weingut Franz Hirtzberger

Degustationsnotiz:

Kompaktes dunkelwürziges Bouquet, weisser Pfeffer mit Honigtouch und hellem Tabak. Am kräftigen Gaumen mit reifem Extrakt und füllig, cremigen Körper. Im Finale eine Explosion exotischer Frucht.

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:	Franz Hirtzberger
Bewertung(en):	Falstaff 96/100
Herstellung:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Traubensorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0106018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl

Weingut Franz Hirtzberger

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Falstaff 96/100
Traubensorte(en):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren