



## 2019 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

**Degustationsnotiz:**

Konzentriertes Bouquet mit gelben Trockenfrüchten, dahinter heller Burleytabak und edle dunkle Würze. Am Gaumen mit reifem Extrakt, viel Würze und karamellartiger Süsse. Im gebündelten Finale mit edler Bitternote, phenolisches, stützendes Tannin. Grossartig.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Wachau
<b>Produzent:</b>	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0860519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz  
Weinhofmeisterei  
Mathias Hirtzberger

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Grüner Veltliner  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren