



Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor, Wachau DAC, Weingut Franz Hirtzberger

Texture crémeuse et minéralité raffinée

Beschreibung:

Cette Smaragd doit son nom à la légende selon laquelle la Rotes Tor (porte rouge), vestige de l'ancienne muraille de la ville, aurait été trempée de sang pendant les guerres suédoises. La qualité exceptionnelle de ce Grüner Veltliner est également légendaire. Il doit son caractère riche aux raisins parfaitement mûrs qui poussent sous la Rotes Tor, sur un sol caillouteux composé de gneiss, de mica et d'ardoise. Un vin blanc flatteur, aussi puissant qu'élégant, complexe au nez, dense, riche en extrait et long en bouche.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux aux reflets verts. Bouquet complexe d'abricot séché, de miel de tilleul et de mélisse citronnée. Bouche racée, élégante et crémeuse, avec une minéralité délicate et un corps dense. Finale compacte et minérale, aux jolis arômes de fruits jaunes.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Autriche
Sous-région: Wach
Produzent: Wachau DAC
Vol. alcool: 13.5%
Artikelnummer: 0105924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor
Wachau DAC

Herkunft: Autriche
Notation: Score 18.5/20
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.