MÖVENPICK
VINS

Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Wachau DAC, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger

Une émeraude de la Wachau devenue culte

Description:
Avec ses sols de roche primitive, le vignoble Greif de Wachau offre la base d'un Smaragd d'une grande précision et d'une maturité optimale. Un travail manuel minutieux et une grande proximité avec la nature lors de l'exploitation donnent naissance à un veltliner marqué par son terroir, aussi puissant que minéral.
Profile aromatique:
Jonagold, bois de santal et notes de cire, vif, corps moyen. Finale aromatique aux note de pomme jaune, d'abricot et de cire.
Va bien avec:
Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.
Température:
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Appellation:	Wachau
Producteur:	Wachau DAC
Fabrication:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.0%
Raisins:	100% Grüner Veltliner
N° article:	0860424

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Greif
Wachau DAC

Pays d'origine:	Autriche
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	100% Grüner Veltliner
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Cuve inox
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch