



Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl, Weingut Franz Hirtzberger

Longueur en bouche impressionnante

Beschreibung:

Le vignoble Honivogl est situé au pied du légendaire Singerriedel, où poussent chaque année les plus beaux raisins Grüner Veltliner de la famille Hirtzberger. Le sol est très minéral et, combiné à l'exposition sud du vignoble, offre des conditions idéales pour un grand vin blanc de la Wachau. Des arômes riches de fruits jaunes et de douces notes de miel caractérisent le bouquet intense, tandis qu'une minéralité finement saline et une subtile note de fraîcheur soutiennent l'impressionnante concentration en bouche. Souple, crémeux, dense - une œuvre d'art totale.

Degustationsnotiz:

Bouquet concentré de fruits jaunes foncés, avec beaucoup de tabac Burley et de bois de santal, ainsi que de l'extrait de thé vert. Bouche puissante à la texture caramélisée, la finale est marquée par du bois précieux et des abricots séchés.

- de toute beauté.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Wach
Produzent:	Weingut Franz Hirtzberger
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0106019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl
Weingut Franz Hirtzberger

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 20/20, James Suckling 98/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés