



## Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten, Weingut Roman Jäger

Smaragd, le plus haut niveau de qualité de la Wachau

### **Beschreibung:**

L'alliance ludique de la précision du fruit et de la vivacité. Une interprétation intemporelle des vins de Wachau.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune doré brillant. Saveur enchanteresse typique d'un GV, arômes jaunes foncés, avec en arrière nez du miel d'acacia, de l'anis et de la pomme rouge. Bouche puissante, d'une douceur très mûre, interaction géniale entre fruit et acidité. Une finale qui semble ne pas vouloir se terminer avec une belle note piquante de poivre.

### **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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wach
<b>Produzent:</b>	Weingut Roman Jäger
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0439619

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten  
Weingut Roman Jäger

<b>Herkunft:</b>	Autriche
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés