



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 lumineux aux reflets dorés. Bouquet complexe où se marient des fruits secs jaunes, des tranches de mangue séchée, des pommes rouges et du tabac blond. Une délicate touche de miel d'acacia en deuxième nez. Bouche puissante, avec un extrait dense et légèrement salin, sur une belle minéralité où repose le Smaragd. Mirabelle, zeste de mandarine et sel marin dans la finale concentrée.

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 Roman Jäger |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0% |
| A boire: | jusqu'en 2032 |
| Cépage(s): | 100% Grüner Veltliner |
| Artikelnummer: | 0439620 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten
Weingut Roman Jäger

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Herkunft: | Autriche |
| Notation: | Score 19/20 |
| Cépage(s): | 100% Grüner Veltliner |
| A boire: | jusqu'en 2032 |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.0% |
| Servier: | Frais, entre 9 et 12 degrés |