



## 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 clair avec des reflets vert tilleul. Bouquet délicat, nectarine fraîchement cueillie, poivre blanc et thé vert froid, sur de la saumure aux herbes, de la mandarine et de la primevère. Bouche racée et nerveuse, corps moyen, avec un beau cœur minéral. Reine-claude, fleurs blanches et un extrait légèrement poivré 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

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Autriche              |
| <b>Sous-région:</b>    | Wach                  |
| <b>Produzent:</b>      | Weingut Roman Jäger   |
| <b>Elevage:</b>        | en Cuve inox          |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle        |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5%                 |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Grüner Veltliner |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 0439623               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten  
Weingut Roman Jäger

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Autriche                           |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 89/100, Score 19/20 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Grüner Veltliner              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                     |
| <b>Elevage:</b>     | en Cuve inox                       |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5%                              |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés        |