



Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Un vin marquant, concentré, captivant

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Jonagold, bois de santal et notes de cire, vif, corps moyen. Finale aromatique aux note de pomme jaune, d'abricot et de cire.

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: Weinhofmeisterei

Elevage: 5 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0860420

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Greif
Weinhofmeisterei

Herkunft: Autriche
Notation: Falstaff 92-94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Grüner Veltliner
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés