



## Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

«Le poing dans un gant de velours».

### **Beschreibung:**

Les coteaux chauds pendant la journée sont rafraîchis pendant la nuit par les vents frais des forêts voisines - c'est ce qui donne la clarté brillante de ce veltliner de parade. Un fruit serré, beaucoup de traction en bouche, le tout très habilement élaboré - pas étonnant, en tant que fils de la légende Franz Hirtzberger, Matthias a bien sûr l'ADN du veltliner dans le sang!

### **Degustationsnotiz:**

Notes de miel gourmandes, fruits jaunes opulents, mélisse, palais dense et racé, nuances de miel, pleine maturité, longue finale.

### **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>	Weinhofmeisterei
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0860520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz  
Weinhofmeisterei

<b>Herkunft:</b>	Autriche
<b>Notation:</b>	Falstaff 94-96/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés