



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:

.

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:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Autriche
Sous-région: Wach
Produzent: Weinhofmeisterei
Vol. alcool: 13.5%
A boire: jusqu'en 2038
Artikelnummer: 0860521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 19/20
A boire:	jusqu'en 2038
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.