



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

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Wach
Produzent:	Weinhofmeisterei
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0860523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Autriche
Notation:	James Suckling 95/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés