



## 2017 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

**Note de dégustation:**

Nez magnifiquement épicé (parchet au sol sablonneux et meuble) avec des arrière notes de fruits jaunes, ainsi qu'une touche de bonbons à la crème. En bouche avec une structure noble. Longue finale pleine de potentiel aux nuances de sel aux herbes.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wachau
<b>Producteur:</b>	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
<b>Notation(s):</b>	Score 18+/20, Falstaff 95/100
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0860517

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz  
Wein Hofmeisterei  
Mathias Hirtzberger

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 18+/20, Falstaff 95/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés