

## 2017 Grüner Veltliner Smaragd

Spitzer Honivogl, Weingut Franz Hirtzberger

**Note de dégustation:**

Jaune brillant. Bouquet d'une magnifique intensité aux parfums de miel de tilleul et de fruits jaunes. Solide, dense et très complexe en bouche. Finale interminable sur une tornade d'amande amère et de tabac Burley.

**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>	Franz Hirtzberger
<b>Notation(s):</b>	Score 19+/20, Falstaff 97/100
<b>Elaboration:</b>	en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0106017075C6100

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

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Spitzer Honivogl  
Weingut Franz Hirtzberger

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 19+/20, Falstaff 97/100
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés