



2017 Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Un vin marquant, concentré, captivant

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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Notation(s):	Falstaff 93/100
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0860417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Greif
Wein Hofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 93/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés