

2018 Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl, Weingut Franz Hirtzberger

Note de dégustation:

Son bouquet compact et très épicé exhale un parfum de poivre blanc avec tabac blond. Puissant en bouche, il séduit par sa texture onctueuse et son opulence. Explosion de fruits exotiques en finale.

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:	Franz Hirtzberger
Notation(s):	Falstaff 96/100
Elaboration:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0106018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl

Weingut Franz Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 96/100
Traubensorte(en):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés