



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten, Weingut Roman Jäger

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Saveur enchanteresse typique d'un GV, arômes jaunes foncés, avec en arrière nez du miel d'acacia, de l'anis et de la pomme rouge. Bouche puissante, d'une douceur très mûre, interaction géniale entre fruit et acidité. Une finale qui semble ne pas vouloir se terminer avec une belle note piquante de poivre.

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:	Jäger
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0439619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten

Weingut Roman Jäger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés