



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Un vin marquant, concentré, captivant

Note de dégustation:

Bouquet enchanteur d'abricots mûrs et de miel de fleurs tilleul, avec en arrière nez des pommes Jonagold et des coings. Bouche juteuse d'une fraîcheur vivifiante. La finale aromatique est composée de pomme rouge et de bois de santal - élégant et structuré.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0860419

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):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés