



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Note de dégustation:

Bouquet concentré de fruits secs jaunes, avec en arrière nez du tabac Burley blond et une belle note épicée. En bouche, l'extrait est mûr, beaucoup d'épices et une douceur caramélisée. Dans la finale complexe une jolie note amère et des tannins phénoliques en soutien. Magnifique.

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 19/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0860519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Wein Hofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés