



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor, Weingut Franz Hirtzberger

Note de dégustation:

Merveilleux bouquet d'abricots mûrs et de tabac blond, avec en arrière nez du poivre blanc, du bois de santal et du chutney à la mandarine. En bouche, l'extrait est très mûr, semblable à du caramel. Finale explosive qui se termine très très lentement - magnifique réalisation.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	Hirtzberger
Notation(s):	Score 19.5/20, James Suckling 95/100
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0105919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor

Weingut Franz Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19.5/20, James Suckling 95/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2035
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés