



2021 Grüner Veltliner Smaragd

Hönigst, Weingut Franz Hirtzberger

Note de dégustation:

.

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:	Hirtzberger
Notation(s):	Score 20/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Référence:	0106021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl

Weingut Franz Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 20/20
Apogée:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés