

2016 Grüner Veltliner Smaragd

Spitzer Honivogl, Weingut Franz Hirtzberger

Note de dégustation:

Bouquet intense rappelant le tabac blond, puis belle profondeur aux nuances de fleurs blanches et d'agrumes, bouche puissante, magnifiquement minérale, belle matière mûre et crémeuse, très longue finale.

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):	Falstaff 96/100, James Suckling 97/100
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0106016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Spitzer Honivogl
Weingut Franz Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 96/100, James Suckling 97/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés