



2022 Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor, Weingut Franz Hirtzberger

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets verts. Bouquet complexe d'abricot séché, de miel de tilleul et de mélisse citronnée. Bouche racée, élégante et crémeuse, avec une minéralité délicate et un corps dense. Finale compacte et minérale, aux jolis arômes de fruits jaunes.

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 18.5/20
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0105922

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 18.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés