



Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor, Wachau DAC, Weingut Franz Hirtzberger

Consistenza cremosa e delicata mineralità

Descrizione:

Questo Smaragd deve il suo nome alla leggenda secondo cui la Rotes Tor (Porta Rossa), un residuo delle antiche mura della città, sarebbe stata intrisa di sangue durante le guerre svedesi. Leggendaria è anche l'eccezionale qualità di questo Grüner Veltliner, che deve il suo carattere corposo alle uve perfettamente mature che crescono sotto la Rotes Tor su un terreno sassoso di gneiss, mica e ardesia. Un vino bianco seducente, che possiede tanta forza quanto eleganza: complesso al naso, denso, ricco di estratti e persistente al palato.

Profilo aromatico:

Giallo luminoso con riflessi verdi. Bouquet complesso di albicocca secca, miele di tiglio e melissa. Al palato è robusto, elegante e cremoso, con una delicata mineralità e un corpo denso. Finale compatto e minerale con deliziosi aromi di frutta gialla.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Wachau

Produttore: Wachau DAC

Vol. alcolici: 13.5%

Numero articolo: 0105924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor
Wachau DAC

Herkunft: Austria
Valutazioni: Score 18.5/20
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.