



Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl, Wachau DAC, Weingut Franz Hirtzberger

Gusto incredibilmente persistente

Descrizione:

La posizione Honivogl si trova ai piedi del leggendario Singerriedel, dove ogni anno crescono i migliori vitigni Grüner Veltliner della famiglia Hirtzberger. Il terreno è molto minerale e, in combinazione con l'esposizione a sud del vigneto, offre le condizioni ideali per un grande vino bianco della Wachau. Ricchi frutti gialli e delicate note di miele caratterizzano il profumo intenso, mentre la mineralità finemente salina e una sottile nota di freschezza sostengono l'impressionante concentrazione al palato. Morbido, cremoso, denso: un'opera d'arte totale.

Profilo aromatico:

Giallo dorato luminoso. Una fine mineralità esalta il complesso e denso bouquet di albicocche secche e buccia di pesca, con note di sale marino e miele d'acacia. Il palato è opulento e cremoso, impetuoso e ammaliante, ricco di estratto che diventa salato. Frutta gialla, spezie eleganti, dragoncello e un bel tocco di mandorla amara nel finale concentrato.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

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: 0106024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl
Wachau DAC

Herkunft: Austria
Valutazioni: Score 20/20
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.