



Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten, Wachau DAC, Weingut Roman Jäger

Smaragd, la massima qualità in Wachau

Beschreibung:

Una combinazione giocosa di frutta precisa e vivacità. Un'interpretazione senza tempo dei vini della Wachau.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Delicato bouquet di nettarina appena colta, pepe bianco e tè verde freddo, con salamoia alle erbe, mandarino e primula. Al palato è vivace e nervoso, di medio corpo, con un nucleo minerale fine. Reine-claude, fiori bianchi e un estratto leggermente pepato 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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Wach

Produzent: Wachau DAC

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0439624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten
Wachau DAC

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi