



Grüner Veltliner Federspiel

Treu, Wachau DAC, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger

Un vin minéral, corsé, élégant

Descrizione:

Mathias Hirtzberger proviene da una nota dinastia di viticoltori di Spitz e nel 2014 si è stabilito a Wösendorf, a pochi chilometri di distanza. A Wösendorf il clima è più mite rispetto alla zona a valle del Danubio, grazie all'afflusso di aria calda proveniente da est. Il contrasto climatico con il fresco clima continentale proveniente da ovest crea le condizioni perfette per la viticoltura sull'altopiano sopra il Danubio. "Il nostro obiettivo è quello di riconoscere al meglio i diversi caratteri dei vigneti e comprenderne l'interazione, in modo da mettere in risalto la tipicità di ogni singolo terroir." (Mathias Hirtzberger)

Profilo aromatico:

Giallo luminoso con delicati riflessi verdi. Profumo intenso di fiori di calendula, melissa e camomilla, con note di miele di tiglio ed estratto di tè verde. Al palato è succoso e meravigliosamente pieno, con un corpo medio e robusto. Opulente prugne mirabelle sul finale aromatico, con note di dragoncello e cera.

Ideale con:

Ideale per accompagnare rissoles, piatti freddi con salsine, carpacci di pesce o di verdure, ma anche antipasti leggeri e pesce d'acqua dolce.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Wachau

Produttore: Wachau DAC

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Numero articolo: 0860325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Federspiel

Treu
Wachau DAC

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.