



Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Wachau DAC, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger

Uno smeraldo della Wachau diventato un vero e proprio oggetto di culto

Descrizione:

Con i suoi terreni di roccia primordiale, il vigneto di Greif nella Wachau fornisce la base per uno Smaragd di grande precisione e maturazione ottimale. Il meticoloso lavoro manuale e lo stretto contatto con la natura durante la vendemmia danno vita a un veltliner segnato dal suo terroir, tanto potente quanto minerale.

Profilo aromatico:

Note di garofano, sandalo e cera, vivace, di medio corpo. Finale aromatico con note di mela gialla, albicocca e cera.

Abbinamenti:

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

Denominazione: Wachau

Produttore: Wachau DAC

Produzione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 100% Grüner Veltliner

Numero articolo: 0860425

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Greif
Wachau DAC

Paese di origine: Austria
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Grüner Veltliner
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.