



## 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

**Allevamento:** in grandi botti di legno

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2042

**Varietà d'uva:** 100% Grüner Veltliner

**Numero articolo:** 0106022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl  
Wachau DAC

<b>Herkunft:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2042
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.