



Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl, Weingut Franz Hirtzberger

Gusto incredibilmente persistente

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Wach

Produzent: Weingut Franz Hirtzberger

Allevamento: in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0106022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl
Weingut Franz Hirtzberger

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Herkunft: | Austria |
| Valutazioni: | Score 20/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Grüner Veltliner |
| Da bere: | da subito fino al 2042 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | in grandi botti di legno |
| Vol. alcolici: | 13.5% |
| Servier: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |