



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 vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0106023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl
Weingut Franz Hirtzberger

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi