



Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Un vino sorprendente, concentrato e accattivante

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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

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: Weinhofmeisterei

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0860420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Greif
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 92-94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi