



Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

"Il pugno in un guanto di velluto".

Beschreibung:

Le colline calde durante il giorno sono rinfrescate di notte dai venti freschi provenienti dalle foreste vicine: è questo che conferisce a questo veltliner da parata la sua brillante limpidezza. Frutto stretto, molta presa sul palato, il tutto realizzato con grande maestria - non c'è da stupirsi che Matthias, figlio della leggenda del vino Franz Hirtzberger, abbia il DNA del veltliner nel sangue!

Degustationsnotiz:

Note di miele gourmet, frutti gialli opulenti, melissa, palato denso e vivace, sfumature di miele, piena maturità, finale lungo.

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

Produttore: Weinhofmeisterei

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0860520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 94-96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi