



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:

.

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:

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: Wach

Produzent: Weinhofmeisterei

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Artikelnummer: 0860521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Da bere:	da subito fino al 2038
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.