



2017 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Grosses Potenzial!

Descrizione del vino:

Die am Tage warmen Hanglagen werden in der Nacht von kühlen Winden aus den nahen Wäldern erfrischt – das sorgt für die brillante Klarheit dieses Parade-Veltliners. Straffe Frucht, viel Zug am Gaumen, alles sehr gekonnt ausgebaut – kein Wunder, als Sohn der Legende Franz Hirtzberger hat Matthias die DNA des Veltliners natürlich im Blut!

Nota di degustazione:

Duftige, herrliche Würze (aufgrund des Löss-Stein-sandiger Boden) dahinter dunkel gelbe Frucht sowie ein Touch Sahnebonbon. Am Gaumen mit edler Struktur. Im langen Finale mit Kräutersulz und ... mit Potential

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Valutazioni:	Score 18+/20, Falstaff 95/100
Vinificazione:	im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0860517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18+/20, Falstaff 95/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Stahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren