



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Nota di degustazione:

Konzentriertes Bouquet mit gelben Trockenfrüchten, dahinter heller Burleytabak und edle dunkle Würze. Am Gaumen mit reifem Extrakt, viel Würze und karamellartiger Süsse. Im gebündelten Finale mit edler Bitternote, phenolisches, stützendes Tannin. Grossartig.

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 19/20
Vinificazione:	im Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0860519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	imahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren