



2016 Grüner Veltliner Smaragd

Spitzer Honivogl, Weingut Franz Hirtzberger

Nota di degustazione:

Intensives Bouquet mit hellem Tabak, dahinter dichte Frucht mit weissen Blüten und Agrumen, am kräftigen Gaumen mit herrlicher Mineralik, reifem Extrakt und cremiger Textur, sehr langes Finale.

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:	Hirtzberger
Valutazioni:	Falstaff 96/100, James Suckling 97/100
Vinificazione:	in Grossholz
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0106016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Spitzer Honivogl

Weingut Franz Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 96/100, James Suckling 97/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren