



2022 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

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 trazione al 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!

Descrizione del vino:

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!

Nota di degustazione:

Note di miele gourmet, frutta gialla opulenta, balsamo di limone, palato denso e vivace, sfumature di miele, piena maturità, finale lungo.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	Wein Hofmeisterei Mathias Hirtzberger
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0860522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Wein Hofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	fino a 2035
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi