



2015 Grüner Veltliner Smaragd

Spitzer Honivogl, Weingut Franz Hirtzberger

Nota di degustazione:

Leuchtendes Goldgrün. Sehr komplexes „royales“ Bouquet. Mandarine, Waldhonig und Kräutersulz dahinter weisser Pfeffer und Senfblumen, sehr geschmeidig, er fliesst, in Balance. Im Finale Mandarine und Wachsnoten mit gewaltigem Potenzial.

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 95/100
Vinificazione:	in Grossholz
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0106015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Spitzer Honivogl

Weingut Franz Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 95/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren