



2022 Grüner Veltliner Smaragd

Hönigogl, Weingut Franz Hirtzberger

Nota di degustazione:

Giallo dorato luminoso. Una fine mineralità esalta il complesso e denso bouquet di albicocche secche e buccia di pesca, con note di sale marino e miele d'acacia. Il palato è opulento e cremoso, impetuoso e ammaliante, ricco di estratto che diventa salato. Frutta gialla, spezie eleganti, dragoncello e un bel tocco di mandorla amara nel finale concentrato.

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:	Hirtzberger
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0106022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl

Weingut Franz Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi