



2016 Grüner Veltliner Smaragd

Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Nota di degustazione:

Dichtes Bouquet mit viel Würze und rotem Apfel dahinter, mittlerer Gaumen sehr komplex, mit Honignoten und Mandarine endend.

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:	Falstaff 95/100
Vinificazione:	in Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0860516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Kollmütz
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 95/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren