



## 2023 Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Un vino sorprendente, concentrato e accattivante

**Nota di degustazione:**

(st) Giallo chiaro con sfumature verde lime. Intenso bouquet giallo-fruttato, albicocca matura, miele fresco di tiglio e scorza di mandarino, seguito da melone giallo e pepe bianco. Palato vivace con estratto maturo, meravigliosa pienezza, corsa nervosa e corpo medio. Un cesto di delizie dorate, fiori di camomilla e note di cera sul finale concentrato e aromatico.

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Wachau
<b>Produttore:</b>	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Numero di articolo:</b>	0860423

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Greif  
Wein Hofmeisterei  
Mathias Hirtzberger

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi