



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

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Greif
Wein Hofmeisterei
Mathias Hirtzberger

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