



2015 Grüner Veltliner Smaragd

Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Entdeckung aus der Wachau - neues Weingut der Hirtzbergerdynastie aus dem Traum
2015

Nota di degustazione:

Gelb-würziges Bouquet nach Ananasstrunk und Kamillenblüten dahinter Butterscotch und getrocknete Aprikosen am mittleren Gaumen reifer Extrakt mit Doldenblüten, Honig und Bittermandel im Nachhall, braucht Zeit mit 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:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Valutazioni:	Score 18/20, Falstaff 94/100
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0860515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Kollmütz
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren