



## 2023 Grüner Veltliner Smaragd

Hönigogl, Weingut Franz Hirtzberger

### Nota di degustazione:

(st) Colore giallo dorato brillante. Bouquet complesso e densamente intessuto, albicocche secche, buccia di pesca e mineralità scura, sostenuta da sale marino e miele d'acacia. Al palato è ricco, con una consistenza cremosa, un'ammaliante pienezza estrattiva, che diventa salata, sostenendo la corsa. Nel finale concentrato, frutta gialla scura, spezie eleganti, dragoncello e un'elegante nota di mandorla amara.

### 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>	Hirtzberger
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Numero di articolo:</b>	0106023

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner Smaragd**

Honivogl

Weingut Franz Hirtzberger

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<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>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi