



2012 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten, Weingut Roman Jäger

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: Jäger

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Monate in Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Numero di articolo: 0439612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten

Weingut Roman Jäger

Origine:	Austria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate inahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren