



2015 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten, Weingut Roman Jäger

Nota di degustazione:

Dunkelwürziges Bouquet, viel heller Tabak, nussig, Bananentouch und Mandarine am mittleren Gaumen mit edler Salznote, genialer Spannungsbogen, da ist alles am richtigen Platz, im Nachhall weisse Mandeln und Kräutersulz, mein Geheimtipp des Jahrgangs vom 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:	Score 18.5/20, Falstaff 94/100
Vinificazione:	3 Monate in Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0439615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten

Weingut Roman Jäger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren