



## 2015 Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Markant, dicht, fesselnd

**Nota di degustazione:**

Das ist eine Selektion aus verschiedenen Lagen. Gibt sich offen, zeigt frische Quitten, Karambollefrucht und hellen Tabak. Saftig mit geschmeidigem Extrakt im Gaumen. Das ist Spass und Klasse zugleich.

**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

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Austria                              |
| <b>Regione:</b>             | Bassa Austria                        |
| <b>Sottoregione:</b>        | Wachau                               |
| <b>Produttore:</b>          | Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger |
| <b>Valutazioni:</b>         | René Gabriel 18/20                   |
| <b>Vinificazione:</b>       | 4 Monate in Grossholz                |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                         |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                               |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2027                       |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Grüner Veltliner                |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0860415                              |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner Smaragd**

Greif  
Weinhofmeisterei  
Mathias Hirtzberger

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Austria                         |
| <b>Valutazioni:</b>             | René Gabriel 18/20              |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Grüner Veltliner           |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2027                  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | 4 Monate in Grossholz           |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |