

Grüner Veltliner Federspiel

Treu, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Mineralisch, pikant, elegant

Beschreibung:

Mathias Hirtzberger stammt aus einer bekannten Winzerdynastie aus Spitz und hat sich im Jahr 2014 nur ein paar Kilometer weiter in Wösendorf niedergelassen. In Wösendorf ist das Klima milder als donauabwärts, da von Osten warme Luft einströmt. Der klimatische Gegensatz mit dem kühlen Kontinentalklima aus dem Westen schafft die perfekten Bedingungen für den Weinanbau auf dem Hochplateau über der Donau. "Unser Ziel ist es, die verschiedenen Charaktere der Weingärten bestmöglich zu erkennen und deren Zusammenspiel zu verstehen, und so die Typizität jeder Lage herauszuarbeiten." (Mathias Hirtzberger)

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Gelb mit zarten grünen Reflexen. Intensives Bouquet nach reifem Jonagold, Zitronenmelisse und Kamillenblüten, dahinter ein Hauch von Lindenblütenhonig und Grünteextrakt. Am saftigen Gaumen mit herrlicher Extraktfülle, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit Mirabellen, Estragon und Honig.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: Weinhofmeisterei

Alkoholgehalt: 12.5%

Artikelnummer: 0860322



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Federspiel

Treu
Weinhofmeisterei

Herkunft: Österreich
Ratings: Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.