Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Wachau DAC, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger

"Die Faust im Samthandschuh"

Beschreibung:
Die am Tage warmen Hanglagen werden in der Nacht von kühlen Winden aus den nahen Wäldern erfrischt – das sorgt für die brillante Klarheit dieses Parade-Veltliners. Straffe Frucht, viel Zug am Gaumen, alles sehr gekonnt ausgebaut – kein Wunder, als Sohn der Legende Franz Hirtzberger hat Matthias die DNA des Veltliners natürlich im Blut!

Aromenprofil:
(st) Leuchtendes Gelb. Komplexes Bouquet, getrocknete Aprikose, heller Tabak und Jonagold, dahinter weiße Blüten, Mandarinenöl und Akazienhonig. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, stützende, leicht pikante Rasse und kräftiger Körper. Im gebündelten Finale ein Korb mit gelben Früchten, roter Apfel und Wachsnoten.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Wachau DAC
Alkoholgehalt:	13.5%
Artikelnummer:	0860524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch