



Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten, Wachau DAC, Weingut Roman Jäger

Smaragd, die höchste Qualitätsstufe der Wachau

Beschreibung:

Spielerische Verbindung von Fruchtpräzision und Lebendigkeit. Eine zeitlose Interpretation der Wachauer Weine.

Aromenprofil:

(st) Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Delikates Bouquet, frisch gepflückte Nektarine, weißer Pfeffer und erkalteter Grüntee, dahinter Kräutersulz, Mandarine und Schlüsselblume. Am geradlinigen Gaumen mit nerviger Rasse, mittlerer Körper und edlem mineralischem Kern. Im gebündelt fein aromatischen Finale Reneklode, weiße Blüten und fein pfeffriger Extrakt.

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

Ausbau: 8 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0439624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten
Wachau DAC

Herkunft: Österreich
Ratings: Falstaff 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.