Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Wachau DAC, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger

Smaragd aus der Wachau mit Kultstatus

Beschreibung:
Die Wachauer Lage Greif bietet mit ihren Urgesteinsböden die Grundlage für einen Smaragd von großer Präzision und optimaler Reife. Sorgfältige Handarbeit und viel Naturnähe bei der Bewirtschaftung bringen einen terroirgeprägten Veltliner hervor, der ebenso kraftvoll wie mineralisch ist.
Aromenprofil:
(st) Helles Gelb mit lindgrünem Schimmer. Intensiv gelbfruchtiges Bouquet, reife Marille, frischer Lindenblütenhonig und Mandarinezesten, dahinter gelbe Melone und weißer Pfeffer. Am quirligen Gaumen mit reifem Extrakt, herrlicher Fülle, nervige Rasse und mittlerer Körper. Im gebündelt aromatischen Finale ein Korb mit Golden Delicous, Kamillenblüten 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
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0860425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Greif
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
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