

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl, Wachau DAC, Weingut Franz Hirtzberger

Beeindruckend lang im Geschmack

Beschreibung:
Die Lage Honivogl liegt am Fuße des legendären Singerriedels – hier wachsen jedes Jahr die schönsten Grüner-Veltliner-Trauben der Familie Hirtzberger. Der Boden ist sehr mineralisch und bietet in Kombination mit der Südexposition des Weinbergs ideale Voraussetzungen für einen großen Wachauer Weißwein. Reiche gelbe Frucht und sanfte Honignoten prägen den intensiven Duft, fein-saline Mineralik und eine subtile Frischenote stützen die beeindruckende Konzentration am Gaumen. Geschmeidig, cremig, dicht – ein Gesamtkunstwerk.

Aromenprofil:
(st) Leuchtenes Goldgelb. Komplexes dicht verwobenes Bouquet, getrocknete Aprikosen, Pfirsichhaut und dunkle Mineralik, dahinter Meersalz und Akazienhonig. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, betörende Extraktfülle, salzig werdend, stützende Rasse. Im konzentrierten Finale dunkelgelbe Frucht, edle Würze, Estragon und edle Bittermandelnote.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Kabsa, 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:	14.0%
Artikelnummer:	0106025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 20/20
Alkoholgehalt:	14.0%
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