



Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor, Weingut Franz Hirtzberger

Cremige Textur und feine Mineralik

Beschreibung:

Seinen Namen verdankt dieser Smaragd der Legende, nach der das Rote Tor – ein Rest der alten Stadtmauer – in den Schwedenkriegen von Blut getränkt gewesen sein. Legendär ist auch die herausragende Qualität dieses Grünen Veltliners, der seinen gehaltvollen Charakter durch die perfekt ausgereiften Trauben erhält, die unterhalb des Roten Tors auf steinigem Untergrund aus Gneis, Glimmer und Schiefer wachsen. Ein schmeichelnder Weißwein, der ebenso viel Kraft besitzt wie Eleganz – vielschichtig in der Nase, dicht, extraktreich und lang am Gaumen.

Aromenprofil:

Wundervoller Duft nach reifen Marillen und edlem hellem Tabak, dahinter weisser Pfeffer, Sandelholz und Mandarinechutney. Am Gaumen mit hochreifem Extrakt, Karamellartig. Im Finale explodiert das Ding und endet sehr sehr lang – grossartige Leistung.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Weingut Franz Hirtzberger
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0105919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor
Weingut Franz Hirtzberger

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19.5/20, James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.