



Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl, 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 Frischnote stützen die beeindruckende Konzentration am Gaumen. Geschmeidig, cremig, dicht – ein Gesamtkunstwerk.

Aromenprofil:

Konzentriertes dunkel-gelbfruchtiges Bouquet, viel Burleytabak, Grünteeextrakt und viel Sandelholz. Am kräftigen Gaumen mit karamellartiger Textur, im Finale mit hellem Edelholz und getrockneten Marillen – ganz grosses Kino.

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:	Weingut Franz Hirtzberger
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0106019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl
Weingut Franz Hirtzberger

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 20/20, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.