



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:

(st) Leuchtendes 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:	Weingut Franz Hirtzberger
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0106023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl
Weingut Franz Hirtzberger

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