



## Grüner Veltliner Smaragd

Wösendorfer Ried Kirchweg, Weingut Franz Hirtzberger

Terroir und Weinbaukultur vom Allerfeinsten

### **Beschreibung:**

Die Riede Kirchweg ist eine der ältesten Lagen der Wachau, privilegiert durch fruchtbare Lössböden, die eine Entwicklung feiner Aromen sowie eine elegante Säurestruktur begünstigen. Die großartigen natürlichen Voraussetzungen setzt die Familie durch aufwändige Pflege der Stöcke, mit kurzem Rebschnitt und intensiver Laubarbeit in einen grandiosen Grünen Veltliner um. Die Lese der Trauben per Hand und eine strenge Ertragskontrolle mittels rigoroser Selektion sorgen dafür, dass ausschließlich Trauben mit perfekter physiologischer Reife verarbeitet werden – und das schmeckt man auch.

### **Aromenprofil:**

(st) Helles Gelb. Verhaltener Beginn, dunkel gelbe Würze, Eisenkraut, Mandarine, Nektarine und Schlüsselblume. Am satten Gaumen mit stützender Mineralik, gepufferte Rasse und dichter Körper. Im gebündelten Finale dunkle Mineralik und zarter Lindenblütenhonighauch.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Subregion:</b>	Wachau
<b>Produzent:</b>	Weingut Franz Hirtzberger
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0493923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Wösendorfer Ried Kirchweg  
Weingut Franz Hirtzberger

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.