Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

"Die Faust im Samthandschuh"

Beschreibung:
Die am Tage warmen Hanglagen werden in der Nacht von kühlen Winden aus den nahen Wäldern erfrischt – das sorgt für die brillante Klarheit dieses Parade-Veltliners. Straffe Frucht, viel Zug am Gaumen, alles sehr gekonnt ausgebaut – kein Wunder, als Sohn der Legende Franz Hirtzberger hat Matthias die DNA des Veltliners natürlich im Blut!

Aromenprofil:
Betörende Honignoten, satt, dunkle gelbe Frucht, Melisse, am dichten Gaumen mit stützender Rasse, Honignoten, voll reif, langes Finale.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, 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:	Weinhofmeisterei
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Artikelnummer:	0860522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	13.5%
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