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:
(st) Leuchtendes Gelb. Komplexes Bouquet, getrocknete Aprikose, heller Tabak und Jonagold, dahinter weiße Blüten, Mandarinenöl und Akazienhonig. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, stützende, leicht pikante Rasse und kräftiger Körper. Im gebündelten Finale ein Korb mit gelben Früchten, roter Apfel und Wachsnoten.

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
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0860523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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