



2017 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Grosses Potenzial!

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!

Degustationsnotiz:

Duftige, herrliche Würze (aufgrund des Löss-Stein-sandiger Boden) dahinter dunkel gelbe Frucht sowie ein Touch Sahnebonbon. Am Gaumen mit edler Struktur. Im langen Finale mit Kräutersulz und ... mit Potential

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Bewertung(en):	Score 18+/20, Falstaff 95/100
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0860517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 18+/20, Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren