

2017 Grüner Veltliner Smaragd

Spitzer Honivogl, Weingut Franz Hirtzberger

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb. Was für ein intensives Parfüm, nach Lindenblütenhonig und viel reifer gelber Frucht. Am Gaumen massiv, dicht und sehr komplex. Im nicht enden wollenden Finale ein Tornado mit edler Bittermandelnote und Burleytabak.

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:	Franz Hirtzberger
Bewertung(en):	Score 19+/20, Falstaff 97/100
Herstellung:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Traubensorte(n):	100% Grüner Veltliner
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0106017075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Spitzer Honivogl
Weingut Franz Hirtzberger

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 19+/20, Falstaff 97/100
Traubensorte(en):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren