



2015 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten, Weingut Roman Jäger

Degustationsnotiz:

Dunkelwürziges Bouquet, viel heller Tabak, nussig, Bananentouch und Mandarine am mittleren Gaumen mit edler Salznote, genialer Spannungsbogen, da ist alles am richtigen Platz, im Nachhall weisse Mandeln und Kräutersulz, mein Geheimtipp des Jahrgangs vom Jäger.

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: | Weingut Jäger |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20, Falstaff 94/100 |
| Herstellung: | 3 Monate in Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Traubensorte(n): | 100% Grüner Veltliner |
| Originalgebinde: | 6er-Karton |
| Artikelnummer: | 0439615075C6100 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten
Weingut Roman Jäger

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18.5/20, Falstaff 94/100
Traubensorte(en): 100% Grüner Veltliner
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 3 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren