



## 2021 Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor, Weingut Franz Hirtzberger

Cremige Textur und feine Mineralik

### **Beschreibung:**

Seinen Namen verdankt dieser Smaragd der Legende, nach der das Rote Tor – ein Rest der alten Stadtmauer – in den Schwedenkriegen von Blut getränkt gewesen sein. Legendär ist auch die herausragende Qualität dieses Grünen Veltliners, der seinen gehaltvollen Charakter durch die perfekt ausgereiften Trauben erhält, die unterhalb des Roten Tors auf steinigem Untergrund aus Gneis, Glimmer und Schiefer wachsen. Ein schmeichelnder Weisswein, der ebenso viel Kraft besitzt wie Eleganz – vielschichtig in der Nase, dicht, extraktreich und lang am Gaumen.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Ananas und Mango, zart nach Orangenesten, mineralischer Touch. Saftig, seidige Textur, feine Kräuterwürze, dezente Fruchtsüße, mineralisch-zitroniger Touch, ein balancierter Speisenbegleiter. \*by Peter Moser\*

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Wachau
<b>Produzent:</b>	Hirtzberger
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 95/100, Score 18.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	0105921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor

Weingut Franz Hirtzberger

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 95/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):**  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren