



## 2023 Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Markant, dicht, fesselnd

**Degustationsnotiz:**

(st) Helles Gelb mit lindgrünem Schimmer. Intensiv gelbfruchtiges Bouquet, reife Marille, frischer Lindenblütenhonig und Mandarinezesten, dahinter gelbe Melone und weisser Pfeffer. Am quirligen Gaumen mit reifem Extrakt, herrlicher Fülle, nervige Rasse und mittlerer Körper. Im gebündelt aromatischen Finale ein Korb mit Golden Delicious, Kamillenblüten und Wachsnoten.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Wachau
<b>Produzent:</b>	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0860423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Greif  
Weinhofmeisterei  
Mathias Hirtzberger

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	imahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren