



## 2022 Grüner Veltliner Smaragd

Hönigogl, Weingut Franz Hirtzberger

**Note de dégustation:**

Jaune doré lumineux. Une belle minéralité agrémentée le bouquet complexe et dense d'abricots secs et de peau de pêche sur des touches de sel de mer et de miel d'acacia. Bouche opulente et crémeuse, racée et d'une richesse d'extrait envoûtante, devenant salée. Fruits jaunes, élégantes épices, estragon et une belle touche d'amande amère dans la finale concentrée.

**Accompagne idéale:**

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wachau
<b>Producteur:</b>	Hirtzberger
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20
<b>Elevage:</b>	en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2042
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0106022

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl

Weingut Franz Hirtzberger

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2042
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés