



2023 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

«Le poing dans un gant de velours».

Description:

Les coteaux chauds pendant la journée sont rafraîchis pendant la nuit par les vents frais des forêts voisines - c'est ce qui donne la clarté brillante de ce veltliner de parade. Un fruit serré, beaucoup de traction en bouche, le tout très habilement élaboré - pas étonnant, en tant que fils de la légende Franz Hirtzberger, Matthias a bien sûr l'ADN du veltliner dans le sang!

Note de dégustation:

Notes de miel gourmandes, fruits jaunes opulents, mélisse, palais dense et racé, nuances de miel, pleine maturité, longue finale.

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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0860523

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Wein Hofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés