



## 2022 Grüner Veltliner Smaragd

Greif, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Un vino sorprendente, concentrato e accattivante

**Nota di degustazione:**

Note di garofano, sandalo e cera, vivace, di medio corpo. Finale aromatico con note di mela gialla, albicocca e cera.

**Abbinamenti:**

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Wachau
<b>Produttore:</b>	Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0860422

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner Smaragd**

Greif  
Weinhofmeisterei  
Mathias Hirtzberger

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi