



2023 Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor, Weingut Franz Hirtzberger

Nota di degustazione:

(st) Giallo brillante con riflessi verdi. Bouquet intrecciato, albicocca secca, miele di tiglio e melissa. Palato elegante con consistenza cremosa, corsa sostenuta, delicata mineralità e corpo denso. Nel finale concentrato e finemente aromatico, la frutta gialla è abbinata a una mineralità scura.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	Hirtzberger
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0105923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Rotes Tor

Weingut Franz Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi