

WEIN- EXPERTISE

GRÜNER VELTLINER SMARAGD "HONIVOGL" WACHAU



ART-NR. 61811

ERZEUGER Hirtzberger

CHARAKTERISTIK Mittleres Grüngelb. In der Nase feinwürzig, reife Apfelfrucht, feine Tabakwürze und dezente Orangenzesten. Am Gaumen kraftvolle Textur, finessenreiche Säurestruktur und deutliche Länge. Schlicht ein großartiger Wein mit enormem Reifepotenzial.

VERZEHREMPFEHLUNG Passt zu raffinierten Vorspeisen wie Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Spaghetti Carbonara, aber auch zu gegrilltem Fisch und Geflügel.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Grüner Veltliner

ANBAUGEBIET Wachau (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 5.00 g/l, Gesamtsäure 5.50 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Eichenfass

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Weingut Franz Hirtzberger - A-3620 Spitz