

Preis: CHF 23.00

75.0 cl.



| | |
|---------------------------|---|
| Wein: | 2010 Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz |
| Land: | Österreich |
| Region: | Niederösterreich |
| Bereich: | Wachau |
| Klassifikation: | Smaragd |
| Volumenprozent: | 13.5 % |
| Traubensorte: | Grüner Veltliner |
| Art: | Weisswein |
| Typ: | Leichte frische und fruchtige Weissweine |
| Passt zu: | Leichten Vorspeisen, Salaten, gedünstetem Fisch, Muscheln, Pasteten sowie zu Currygerichten. Ideal natürlich zum Aperitif. |
| Service: | Gut gekühlt bei 8 - 10 Grad servieren. |
| Lagerfähigkeit: | 1 - 3 Jahre. |
| Genussreife: | Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend. |
| Degustation Notiz: | Mittleres Grüngelb. In der Nase frischer grüner Apfel, zart tabakige Nuancen, florale Noten. Am gaumen feine S restruktur, vegetale Würze, zart nach gelbem Apfel, bereits zugänglich, harmonischer Speisenbegleiter. |
| Produzent: | Weingut Erich Machherndl |