



Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner - Wachau DAC, Weingut Knoll

Großes Veltliner-Kino

Beschreibung:

Knolls Premium-Veltliner wird aus den besten Trauben der Loibner Top-Lagen Schütt und Loibenberg produziert. Allerdings nur in besonders guten Jahren, wenn die Früchte einen Hauch Botrytis aufweisen. Das Ergebnis ist eindrucksvoll: Reiche Nase mit viel reifer Frucht und feiner Exotik, dicht und kraftvoll am Gaumen, mit perfekt ausbalancierter Säure und subtiler mineralischer Eleganz. Ein Weltklasse-Grüner Veltliner mit riesigem Potenzial.

Degustationsnotiz:

(st) Komplexes gelbfruchtiges Bouquet, Estragon, Meersalz, Honignoten und Karamellartige Süsse, dicht komplex, am vielschichtigen Gaumen mit gelber Frucht, unverkennbare Mineralik und langem, gleichmäßigem Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: Loibner - Wachau DAC

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 0188924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner - Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19.5/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.