

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt, Weingut Knoll

Seit mehr als 700 Jahren für Top-Qualität bekannt

Beschreibung:
Urkundlich wird die Riede Schütt bereits im Jahr 1289 erstmals erwähnt. Mit jährlich knapp 2.200 Sonnenstunden bietet dieser Weinberg, durch den die Grenze der weltberühmten Weinbaugemeinden Dürnstein und Unterloiben läuft, zuverlässig großartige Reifebedingungen für erstklassige Trauben. Ein tiefgründiger Gneisverwitterungsboden mit ausgezeichneter Drainagewirkung bildet die geologische Basis dieses auch in schwierigen Jahren höchste Weinqualität liefernden Top-Terroirs.

Aromenprofil:
Dicht verwobenes, dunkel-würziges Bouquet mit der typischen Kühle unterlegt, dahinter getrocknete Aprikosen und Sandelholz. Am Gaumen mit viel tiefgründiger Mineralik und geradliniger Ausrichtung. Im sehr lang anhaltenden Finale mit Burleytabak – wirkt dadurch elegant wie ein Pfeil.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

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

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Weingut Knoll
Alkoholgehalt:	13.0%
Artikelnummer:	0440425

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt
Weingut Knoll

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch