



Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, 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, Backhendl, 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
Ausbau:	9 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0188923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.