



Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Schütt, Weingut Knoll

Klassiker mit Kultstatus

Beschreibung:

Mit ihren exzellenten Rieslingen und Veltlinern hat die Familie Knoll wesentlich zur Reputation der Wachau als Anbaugebiet für hochqualitative Weissweine beigetragen. Die legendäre Lage Schütt in Dürnstein wurde bereits im 13. Jahrhundert erstmalig erwähnt. Schon damals zeichnete sich diese Gemarkung durch tiefgründiges Gneisverwitterungsmaterial mit ausgezeichneter Drainagewirkung aus – ein Terroir, das auch heute in schwierigen Jahren die Grundlage für einen aussergewöhnlich guten Riesling bildet, der zudem ein großartiges Entwicklungspotential besitzt.

Degustationsnotiz:

(st) Verführerische Marille, Estragon, Nepalpfeffer, Lindenblütenhonig und Agrumen. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, beödnende Extraktfülle und langes gelbfruchtiges Finale gepaart mit edler Würze.

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:	Weingut Knoll
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0411023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Schütt
Weingut Knoll

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.