



Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Weingut Knoll

Einer DER Klassiker der Wachau

Beschreibung:

Urkundlich lässt sich die Geschichte dieser Lage bis 1381 zurückverfolgen – die außergewöhnliche Eignung des Loibengrunds für Weinbau ist schon seit Jahrhunderten bekannt. Eine extreme Hangneigung (bis zu 80%) und rund 2000 Sonnenstunden jährlich schaffen ein besonderes Mikroklima, das regelmäßig einen der schönsten Grünen Veltliner der Wachau hervorbringt. Große Höhenunterschiede zwischen den einzelnen Parzellen prägen die aromatische Vielschichtigkeit und den spannenden Charakter dieses Weins ebenso wie die abwechslungsreichen Böden, die mal stärker von Gneis, mal eher von Löss geprägt sind.

Degustationsnotiz:

(st) Duftiges Marillenbouquet, Estragon, Meersalz, gelber Apfel und reife Extraktfülle, dicht, unterlegte Rasse und dichter Körper. Im gebündelt aromatischen Finale dunkel-gelbe Frucht.

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 imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0566923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg
Weingut Knoll

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
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.