



2017 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:

Lindenblüten-Touch und Marille dahinter Orangenzesten und Sandelholz. Am mittleren Gaumen mit pfeffrigem Extrakt und herrlicher Länge.

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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| Herkunftsland: | Österreich |
| Region: | Niederösterreich |
| Subregion: | Wachau |
| Produzent: | Knoll |
| Bewertung(en): | Score 19/20, Falstaff 95/100 |
| Ausbau: | 10 Monate in Grossholz |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | 100% Riesling |
| Artikelnummer: | 0411017 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Schütt
Weingut Knoll

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Österreich |
| Bewertung(en): | Score 19/20, Falstaff 95/100 |
| Rebsorte(n): | 100% Riesling |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 10 Monate in Grossholz |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |