



Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Schütt, Wachau DAC, 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, beörende 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: Wachau DAC

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 0411024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Schütt
Wachau DAC

Herkunft: Österreich
Ratings: Score 19.5/20
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.