



## Riesling Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Wachau DAC, Weingut Knoll

Wachauer Riesling in Höchstform

### Beschreibung:

Dank bis zu 80% Hangneigung und rund 2000 Sonnenstunden jährlich herrscht im Loibenberg ein Mikroklima, das regelmässig einen der spannendsten Rieslinge der Wachau hervorbringt – es ist ein Weisswein, der gleichermassen intensiv wie elegant daherkommt. Grosse Höhenunterschiede zwischen den einzelnen Parzellen sorgen ebenso wie die abwechslungsreichen Böden, die mal stärker von Gneis, mal eher von Löss geprägt sind, für die aromatische Vielschichtigkeit dieses Rieslings. Ein Smaragd wie aus dem Lehrbuch: Alles ist da, aber nichts zu viel und nichts zu wenig: In der Nase ein Füllhorn reifer exotischer Früchte und ganz viel rauchig-mineralische Würze, am Gaumen mit beachtlicher Konzentration – dicht, saftig, cremig und mit reifer Säure.

### Degustationsnotiz:

Duftige Marille und Pfirsich, Am Gaumen mit zarter Würze, Honignoten, saftig im aromatischen 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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Wachau

**Produzent:** Wachau DAC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Artikelnummer:** 0551224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Smaragd

Loibner Ried Loibenberg  
Wachau DAC

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Österreich                      |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                           |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |