



Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Das ist ganz grosses Vinothekenkino und kann nur die Maximalnote bedeuten

Beschreibung:

Knolls Premium-Veltliner wird aus den besten Trauben der Loibner Top-Lagen Schütt und Loibenberg produziert. Allerdings nur in besonders guten Jahren, wenn die Früchte einen Hauch Botrytis aufweisen. Das Ergebnis ist eindrucksvoll: Reiche Nase mit viel reifer Frucht und feiner Exotik, dicht und kraftvoll am Gaumen, mit perfekt ausbalancierter Säure und subtiler mineralischer Eleganz. Ein Weltklasse-Grüner Veltliner mit riesigem Potenzial.

Degustationsnotiz:

Dunkles Goldgelb. Zartes Bouquet nach Mango und Zitronenmelisse. Im zweiten Ansatz eine beruhigende Kühle. Am Gaumen zeigt der Gigant dann sein «wahres» Gesicht und lässt ein Feuerwerk an Kraft und Fülle sowie saftigem, hochreifem Extrakt nieder. Im fein aromatischen Finale Mandarinen(zesten), Orangenblüten und Limettenessenz – gepaart mit stützenden (phenolischen) Wachsnoten von der Maischestandzeit.

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: Loibner

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0188919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 20/20, James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren