



Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Grosses Veltliner-Kino

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:

Komplexes gelbfruchtiges Bouquet, Estragon, Meersalz, Honignoten und Caramelartige Süsse, dicht komplex, am vielschichtigen Gaumen mit gelber Frucht, dunkle Mineralik und langem linearen 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:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: Loibner

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Artikelnummer: 0188922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.