



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.

Aromenprofil:

(st) Komplexes gelbfruchtiges Bouquet, Estragon, Meersalz, Honignoten und Caramelartige Süsse, dicht komplex, am vielschichtigen Gaumen mit gelber Frucht, unverkennbare Mineralik und langem, gleichmässigen 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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Loibner
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0188923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner

Herkunft: Österreich
Ratings: James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.