

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg, Weingut Knoll

Wachauer Riesling-Ikone aus dem legendären Kellerberg

Beschreibung:

Diese teilweise sehr steile Lage verdankt ihren Namen dem Dürnsteiner Kellerschlössl. Die geologische Besonderheit des Kellerbergs ist, dass an einigen Stellen mehr Löss liegen geblieben ist als an anderen. Durch Erosion wurde das eiszeitliche Sediment dann mit dem Gföhler Gneis-Material aus dem Untergrund vermischt, was sich in den kraftvollen und dichten Weinen aus dem Kellerberg markant widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Bouquet nach einem vollen Korb mit reifem Weingartenpfirsich. Am Gaumen mit straffem Zug, fein pfeffrig, fleischiges Extrakt mit stützender Phenolik (=weisses Tannin). Im gebündelten Finale mit weissen Blüten, Mirabellen und Agrumen.

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:** Weingut Knoll

Ausbau: 9 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling **Artikelnummer:** 0353823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg Weingut Knoll

Herkunft: Österreich

Ratings: James Suckling 97/100, Score 19/20

Rebsorte(n): 100% Riesling **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 9 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 13.5%

Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren