



Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt, Weingut Knoll

Seit mehr als 700 Jahren für Top-Qualität bekannt

Beschreibung:

Urkundlich wird die Riede Schütt bereits im Jahr 1289 erstmals erwähnt. Mit jährlich knapp 2200 Sonnenstunden bietet dieser Weinberg, durch den die Grenze der weltberühmten Weinbaugemeinden Dürnstein und Unterloiben läuft, zuverlässig grossartige Reifebedingungen für erstklassige Trauben. Ein tiefgründiger Gneisverwitterungsboden mit ausgezeichneter Drainagewirkung bildet die geologische Basis dieses auch in schwierigen Jahren höchste Weinqualität liefernden Top-Terroirs.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes, dunkel-würziges Bouquet mit der typischen Kühle unterlegt, dahinter getrocknete Aprikosen und Sandelholz. Am Gaumen mit viel tiefgründiger Mineralik und geradliniger Ausrichtung. Im sehr lang anhaltenden Finale mit Burleytabak – wirkt dadurch elegant wie ein Pfeil.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backendl, 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

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 0440422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt
Weingut Knoll

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren