



Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Weingut Knoll

Ganz grosser Loibenberg, vielleicht der Beste, den Emmerich je vinifiziert hat

Beschreibung:

Urkundlich lässt sich die Geschichte dieser Lage bis 1381 zurückverfolgen – die aussergewöhnliche Eignung des Loibenbergs für Weinbau ist schon seit Jahrhunderten bekannt. Eine extreme Hangneigung (bis zu 80%) und rund 2000 Sonnenstunden jährlich schaffen ein besonderes Mikroklima, das regelmässig einen der schönsten Grünen Veltliner der Wachau hervorbringt. Grosse Höhenunterschiede zwischen den einzelnen Parzellen prägen die aromatische Vielschichtigkeit und den spannenden Charakter dieses Weins ebenso wie die abwechslungsreichen Böden, die mal stärker von Gneis, mal eher von Löss geprägt sind.

Degustationsnotiz:

Ein betörendes Elixier aus reifen Marillen und Babyananas, dahinter frisch gepflückte Mirabellen und weisse Blüten. Am mittleren Gaumen knackig und saftig zugeleich, cremige Textur. Im gebündelten, aromatischen Finale mit Marillenkompott, Weissm Pfeffer und einem Hauch Muskatnuss.

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:

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

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Weingut Knoll
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0566919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg
Weingut Knoll

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19.5/20, James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.