MÖVENPICK
VINS



Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Kreutles, Wachau DAC, Weingut Knoll

Grüner Veltliner avec la célèbre étiquette de la Wachau d'Emmerich Knoll

Description:
L'étiquette sans doute la plus célèbre d'Autriche, le motif baroque de saint Urbain, a été collée pour la première fois sur une bouteille en 1962. La région viticole de la Wachau se compose de 155 régions et sous-régions principales, le Ried Kreutles étant la plus à l'est des deux régions fluviales en pente du Loibenberg.

Profile aromatique:
Jaune vif avec des réflets vert citron. Bouquet intense de (pelure de) pomme rouge, beaucoup d'épices, du tabac blond et du bois de santal. Bouche puissante, au fondant juteux et qui coule déjà merveilleusement en bouche. Grâce au terroir de loess il y a des fruits jaunes exotiques dans la longue finale aromatique.

Va bien avec:
Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Température:
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Appellation:	Wachau
Producteur:	Wachau DAC
Teneur en alcool:	13.0%
N° article:	0102425

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Kreutles
Wachau DAC

Pays d'origine:	Autriche
Classifications:	Score 18.5/20
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch