MÖVENPICK
VINS



Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Un Grüner Veltliner de classe mondiale

Description:
Le Veltliner Premium de Knoll est produit à partir des meilleurs raisins des meilleurs vignobles de Loiben, Schütt et Loibenberg. Cependant, il n'est produit que lors des très bonnes années, lorsque les fruits présentent une touche de botrytis. Le résultat est impressionnant: un nez riche avec beaucoup de fruits mûrs et une fine touche exotique, dense et puissant en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée et une élégance minérale subtile. Un Grüner Veltliner de classe mondiale au potentiel énorme.

Profile aromatique:
Bouquet complexe de fruits jaunes, estragon, sel de mer, notes de miel et douceur de caramel, dense et complexe, palais aux arômes variés de fruits jaunes, minéralité et longue finale linéaire.

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:	Loibner
Teneur en alcool:	14.0%
N° article:	0188925

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

Vinothekfüllung
Loibner

Pays d'origine:	Autriche
Classifications:	Score 19.5/20
Teneur en alcool:	14.0%
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