MÖVENPICK
VINS



Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Wachau DAC, Weingut Knoll

Un des classiques de la Wachau

Description:
L'histoire de ce vignoble remonte à 1381 - l'aptitude exceptionnelle du Loibenberg à la viticulture est connue depuis des siècles. Une pente extrême (jusqu'à 80%) et environ 2000 heures d'ensoleillement par an créent un microclimat particulier qui produit régulièrement l'un des plus beaux Grüner Veltliner de la Wachau. De grandes différences d'altitude entre les différentes parcelles marquent la complexité aromatique et le caractère passionnant de ce vin, tout comme les sols variés, tantôt plus marqués par le gneiss, tantôt plutôt par le loess.

Profile aromatique:
Bouquet d'abricot, d'estragon, de sel de mer, de pomme jaune, extrait mûr, racé, corps dense. Finale aux arômes concentrés de fruits jaunes.

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:	13.5%
N° article:	0566925

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 Loibenberg
Wachau DAC

Pays d'origine: Autriche
Classifications: Score 18.5/20
Teneur en alcool: 13.5%
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