



## Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Kreutles, Weingut Knoll

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

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune vif avec des reflets 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.

### **Accompagne idéalement:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Autriche              |
| <b>Sous-région:</b>    | Wach                  |
| <b>Produzent:</b>      | Weingut Knoll         |
| <b>Elevage:</b>        | 9 Mois en Cuve inox   |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle        |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5%                 |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Grüner Veltliner |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 0102423               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Kreutles  
Weingut Knoll

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Autriche                             |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 95/100, Score 18.5/20 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Grüner Veltliner                |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                       |
| <b>Elevage:</b>     | 9 Mois en Cuve inox                  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                                |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés          |