



Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Un Grüner Veltliner de classe mondiale

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Jaune doré foncé. Bouquet délicat de mangue et de mélisse. Avec une fraîcheur apaisante dans le deuxième nez. En bouche, le géant montre alors son "vrai" visage et dévoile un feu d'artifice de puissance et de plénitude ainsi qu'un extrait juteux et très mur. En finale, la finesse aromatique de mandarine (zeste), de fleur d'oranger et d'essence de citron vert est associée à des notes de cire (phénoliques) issues de la période de macération.

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

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Wach
Produzent:	Loibner
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0188919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 20/20, James Suckling 97/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés