



Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Weingut Knoll

Un des classiques de la Wachau

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Un élixir séduisant d'abricots mûrs et d'ananas, avec en arrière nez des mirabelles fraîchement cueillies et des fleurs blanches. Milieu de bouche à la fois craquant et juteux, texture crémeuse. La finale, très aromatique, est composée d'une compote d'abricots, de poivre blanc et d'une touche de muscade.

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:	Weingut Knoll
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0566919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg
Weingut Knoll

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 19.5/20, James Suckling 95/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
A boire:	jusqu'en 2035
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés