



2017 Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg, Weingut Knoll

Note de dégustation:

Minéralité fraîche, pomme jaune, fleurs blanches et fleurs de sureau. En bouche, structure tendue, minéralité raffinée et des notes de primevère en finale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	Knoll
Notation(s):	Falstaff 94/100
Elevage:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0353817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg
Weingut Knoll

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 94/100
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés