



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Weingut Knoll

Note de dégustation:

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 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):	Score 19.5/20, James Suckling 95/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0566919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg
Weingut Knoll

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