



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Kreutles, Weingut Knoll

La divine étiquette du fameux domaine Knoll

Note de dégustation:

Jaune vif avec des réflets 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 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:WachauProducteur:KnollNotation(s):Score 19/20Vol. alcool:13.5 %

Apogée: jusqu'en 2034

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

Référence: 0102419



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Kreutles Weingut Knoll

Origine: Autriche
Notation(s): Score 19/20

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

Apogée: jusqu'en 2034 **Vol. alcool:** 13.5 %

Service: Frais, entre 9 et 12 degrés