



2019 Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Note de dégustation:

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 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 20/20, James Suckling 97/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0188919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner
Weingut Knoll

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