



## 2019 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt, Weingut Knoll

**Note de dégustation:**

Bouquet dense et épicé, soutenu par une fraîcheur typique, avec en arrière nez des abricots secs et du bois de santal. En bouche, il y a beaucoup de minéralité et une ligne bien définie. Finale très longue avec du tabac Burley - acquiert ainsi l'élégance d'une flèche.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wachau
<b>Producteur:</b>	Knoll
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Score 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0440419

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt  
Weingut Knoll

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés