



## 2022 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Kreutles, Weingut Knoll

**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):**

James Suckling 94/100, Score 18/20

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2032

**Référence:**

0102422

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

Taille: A7 74x105

### **Grüner Veltliner Smaragd**

Loibner Ried Kreutles  
Weingut Knoll

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés