



2022 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt, 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 96/100
Vol. alcool:	13.0 %
Référence:	0440422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt
Weingut Knoll

Origine:	Autriche
Notation(s):	James Suckling 96/100
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés