



2022 Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Note de dégustation:

Bouquet complexe de fruits jaunes, estragon, sel de mer, notes de miel et douceur de caramel, dense et complexe, palais aux arômes variés de fruits jaunes, minéralité et longue finale linéaire.

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 97/100, Score 19.5/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	
Référence:	0188922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner
Weingut Knoll

Origine:	Autriche
Notation(s):	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	
Apogée:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés