



## 2023 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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wachau
<b>Producteur:</b>	Knoll
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0188923

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

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung  
Loibner  
Weingut Knoll

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés