



2023 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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	Knoll
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0440423

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):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés