



## Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Grüner Veltliner di livello mondiale

### **Beschreibung:**

Il Veltliner Premium di Knoll è prodotto con le migliori uve dei vigneti di punta di Loibner Schütt e Loibenberg. Tuttavia, solo nelle annate particolarmente buone, quando i frutti presentano un leggero tocco di botrite. Il risultato è impressionante: naso ricco con frutta matura e sottili note esotiche, denso e potente al palato, con acidità perfettamente equilibrata e sottile eleganza minerale. Un Grüner Veltliner di classe mondiale con un enorme potenziale.

### **Degustationsnotiz:**

Naso discreto, mineralità pronunciata con sottili note di albicocca e miele. Al palato è potente, ricorda intensamente il tabacco biondo, con un finale lungo e aromatico.

### **Ideale con:**

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Austria

**Appellation:** Wach

**Produzent:** Loibner

**Allevamento:** in grandi botti di legno

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 100% Grüner Veltliner

**Artikelnummer:** 0188918

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung  
Loibner

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Austria                      |
| <b>Valutazioni:</b>   | Falstaff 96/100, Score 20/20 |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Grüner Veltliner        |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2033       |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                 |
| <b>Allevamento:</b>   | in grandi botti di legno     |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                        |
| <b>Servier:</b>       | Fresco, tra 9 e 12 gradi     |