MÖVENPICK
VINI



Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Grüner Veltliner di livello mondiale

Descrizione:
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.

Profilo aromatico:
Bouquet complesso di frutta gialla, dragoncello, sale marino, note di miele e dolcezza di caramello, denso e complesso, palato con aromi variegati di frutta gialla, mineralità e lungo finale lineare.

Abbinamenti:
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.

Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Austria
Denominazione: Wachau
Produttore: Loibner
Gradazione alcolica: 14.0%
Numero articolo: 0188925

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner

Paese di origine: Austria
Valutazioni: Score 19.5/20
Gradazione alcolica: 14.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch