



## 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:**

Giallo oro intenso. Delicato bouquet di mango e melissa. Con una freschezza rilassante al secondo naso. Al palato, il gigante mostra i suoi veri colori, rivelando un fuoco d'artificio di potenza e pienezza, oltre a un estratto succoso e molto maturo. Nel finale, la finezza aromatica dell'arancia mandarino (scorza), dei fiori d'arancio e dell'essenza di lime si combina con le note di cera (fenoliche) del periodo di macerazione.

### **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

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2040

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

**Artikelnummer:** 0188919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung  
Loibner

<b>Herkunft:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20, James Suckling 97/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2040
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi