



## 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:**

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.

### **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:** 9 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

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

**Artikelnummer:** 0188923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung  
Loibner

<b>Herkunft:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	9 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi