



## Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Schütt, Weingut Knoll

Classico e cult

### Beschreibung:

I vini della tenuta Knoll hanno fatto conoscere a livello internazionale la Wachau come regione vitivinicola produttrice di vini bianchi di alta qualità, come pochi altri hanno fatto. Il leggendario vigneto Schütt a Dürnstein fu menzionato per la prima volta nel XIII secolo. Già allora la zona era caratterizzata da profondi ghiaioni di gneiss, altamente favorevoli al drenaggio, che oggi costituiscono la base di questo straordinario Riesling, anche nelle annate più difficili.

### Degustationsnotiz:

Deliziosa albicocca, dragoncello, pepe nepalese, miele di tiglio e agrumi. Complesso e cremoso al palato, con una ricchezza di estratti e un lungo finale che unisce frutta gialla e spezie fini.

### 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:

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

**Appellation:** Wach

**Produzent:** Weingut Knoll

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Artikelnummer:** 0411021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Schütt  
Weingut Knoll

|                       |                                                                                                                           |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Austria                                                                                                                   |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 19.5/20                                                                                                             |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                                                                                                                     |
| <b>Servier:</b>       | Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C. |