



Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt, Weingut Knoll

Da oltre 700 anni sinonimo di massima qualità

Beschreibung:

Il vigneto Schütt è menzionato per la prima volta in documenti risalenti al 1289. Con quasi 2200 ore di sole all'anno, questo vigneto, attraversato dal confine tra i famosissimi comuni vinicoli di Dürnstein e Unterloiben, offre condizioni di maturazione ottimali per uve di prima qualità. Un profondo terreno gneissico con eccellenti proprietà drenanti costituisce la base geologica di questo terroir di altissimo livello, in grado di fornire uve di eccellente qualità anche negli anni più difficili.

Degustationsnotiz:

Un bouquet denso e speziato, sostenuto dalla tipica freschezza, con albicocche secche e legno di sandalo nel retrogusto. Al palato, c'è molta mineralità e una linea ben definita. Finale molto lungo con tabacco Burley, che acquisisce così l'eleganza di una freccia.

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: Weingut Knoll

Allevamento: 9 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0440423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt
Weingut Knoll

| | |
|-----------------------|------------------------------------|
| Herkunft: | Austria |
| Valutazioni: | James Suckling 97/100, Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Grüner Veltliner |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 9 Mesi in vasche d'acciaio inox |
| Vol. alcolici: | 13.0% |
| Servier: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |