



## Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Weingut Knoll

Uno dei classici della Wachau

### **Beschreibung:**

La storia di questo vigneto risale al 1381: l'eccezionale attitudine del Loibenberg alla viticoltura è nota da secoli. L'estrema pendenza (fino all'80%) e le circa 2.000 ore di sole all'anno creano un microclima speciale che produce regolarmente alcuni dei migliori Grüner Veltliner della Wachau. Le grandi differenze di altitudine tra i diversi appezzamenti di terreno contribuiscono alla complessità aromatica e al carattere emozionante di questo vino, così come i terreni variegati, a volte più caratterizzati da gneiss, a volte più da loess.

### **Degustationsnotiz:**

Un seducente elisir di albicocche mature e ananas, con prugne mirabelle appena colte e fiori bianchi nel retrogusto. Il palato medio è allo stesso tempo croccante e succoso, con una consistenza cremosa. Il finale altamente aromatico è caratterizzato da una composta di albicocche, pepe bianco e un tocco di noce moscata.

### **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

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2035

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

**Artikelnummer:** 0566919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg  
Weingut Knoll

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Austria                              |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 19.5/20, James Suckling 95/100 |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Grüner Veltliner                |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2035               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                |
| <b>Servier:</b>       | Fresco, tra 9 e 12 gradi             |