



2010 Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Austria

Regione: Bassa Austria

Sottoregione: Wachau

Produttore: Knoll

Valutazioni: Falstaff 95-97/100

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Numero di articolo: 0188910

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner
Weingut Knoll

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 95-97/100
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren