



2022 Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Wachau
Produttore:	Knoll
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0188922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner
Weingut Knoll

Origine:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	fino a 2040
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi