



2016 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Weingut Knoll

Nota di degustazione:

Betörend etwas Pfirsich und Mango dahinter, Wachsnoten und Sandelholz am pfeffrigen Gaumen mit viel Eleganz aufwartend bis ins lange Finale.

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 95/100, James Suckling 95/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0566916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg
Weingut Knoll

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 95/100, James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2026
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren