



2016 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt, Weingut Knoll

Nota di degustazione:

Duftiger Jonagold, dahinter Mandarine und heller Tabak am kräftigen Gaumen mit Wachnoten, kühle Aromatik am Gaumen, fein stahlig bis ins 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 94/100, James Suckling 96/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0440416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt
Weingut Knoll

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 94/100, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2028
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren