



2023 Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

Nota di degustazione:

(st) Complesso bouquet giallo-fruttato, dragoncello, sale marino, note di miele e dolcezza caramellosa, densamente complesso, al palato multistrato con frutta gialla, mineralità inconfondibile e un finale lungo e uniforme.

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:	Score 19.5/20
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0188923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung
Loibner
Weingut Knoll

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi