



2023 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Weingut Knoll

Nota di degustazione:

(st) Profumo fragrante di albicocca, dragoncello, sale marino, mela gialla e pienezza di estratti maturi, corpo denso e di razza. Frutta gialla scura su un finale concentrato e aromatico.

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 18.5/20
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0566923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg
Weingut Knoll

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi