



## 2015 Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg, Weingut Knoll

Wachauer Riesling mit viel Power

### Descrizione del vino:

Diese teilweise sehr steile Lage verdankt ihren Namen dem Dürnsteiner Kellerschlössl. Die geologische Besonderheit des Kellerbergs ist, dass an einigen Stellen mehr Löss liegen geblieben ist als an anderen. Durch Erosion wurde das eiszeitliche Sediment dann mit dem Gföhler Gneis-Material aus dem Untergrund vermischt, was sich in den kraftvollen und dichten Weinen aus dem Kellerberg markant widerspiegelt.

### Nota di degustazione:

Dunkel-gelb-würziges Bouquet, Marille, Anis und Fenchel und viel kühler Mineralik mit weissem Pfeffer und Wachholder im langen Finale – braucht viel Zeit, mit gewaltigem Potenzial ausgestattet.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Wachau
<b>Produttore:</b>	Knoll
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 94/100
<b>Vinificazione:</b>	im Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Numero di articolo:</b>	0353815

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Riesling Smaragd**

Dürnsteiner Ried Kellerberg  
Weingut Knoll

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	im Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren