



2023 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Weingut Knoll

Un des classiques de la Wachau

Description:

L'histoire de ce vignoble remonte à 1381 - l'aptitude exceptionnelle du Loibenberg à la viticulture est connue depuis des siècles. Une pente extrême (jusqu'à 80%) et environ 2000 heures d'ensoleillement par an créent un microclimat particulier qui produit régulièrement l'un des plus beaux Grüner Veltliner de la Wachau. De grandes différences d'altitude entre les différentes parcelles marquent la complexité aromatique et le caractère passionnant de ce vin, tout comme les sols variés, tantôt plus marqués par le gneiss, tantôt plutôt par le loess.

Note de dégustation:

Bouquet d'abricot, d'estragon, de sel de mer, de pomme jaune, extrait mûr, racé, corps dense. Finale aux arômes concentrés de fruits jaunes.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	Knoll
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0566923

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg
Weingut Knoll

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés