



2012 Riesling Smaragd

Dürnstener Ried Schütt, Weingut Knoll

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:	
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0411012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Schütt
Weingut Knoll

Origine:	Austria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren