



2022 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Loibenberg, Weingut Knoll

Nota di degustazione:

Bouquet di albicocca, dragoncello, sale marino, mela gialla, estratto maturo, corpo robusto e denso. Finisce con aromi concentrati di frutta gialla.

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
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0566922

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:	
Maturità:	fino a 2035
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi