



## 2023 Grüner Veltliner Smaragd

Vinothekfüllung, Loibner, Weingut Knoll

**Nota di degustazione:**

(st) Complesso bouquet giallo-fruttato, dragoncello, sale marino, note di miele e dolcezza caramellosa, densamente complesso, al palato multistrato con frutta gialla, mineralità inconfondibile e un finale lungo e uniforme.

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Wachau
<b>Produttore:</b>	Knoll
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Numero di articolo:</b>	0188923

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner Smaragd**

Vinothekfüllung  
Loibner  
Weingut Knoll

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi