



## 2023 Grüner Veltliner Smaragd

Loibner Ried Schütt, Weingut Knoll

**Nota di degustazione:**

Un bouquet denso e speziato, sostenuto dalla tipica freschezza, con albicocche secche e legno di sandalo nel retrogusto. Al palato, c'è molta mineralità e una linea ben definita. Finale molto lungo con tabacco Burley, che acquisisce così l'eleganza di una freccia.

**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 19/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Numero di articolo:</b>	0440423

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner Smaragd**

Loibner Ried Schütt  
Weingut Knoll

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<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>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi