



## Grüner Veltliner Kreutles Loiben Smaragd 2016

Feinwürzige Kräuternote,  
Marillenfrucht, reifer Apfel, elegante  
Textur

**Winzer:** Knoll

**Region:** Wachau

**Rebsorte:** 100% Grüner Veltliner

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** großes Holzfuder

**Alkohol:** 13.0 % vol

**Trinktemperatur:** 12 - 14°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Gemüseaufläufen, feinen  
Geflügelgerichten und zu hellem Fleisch

**0.75 l** – Bestellnummer n307616

---

### Knoll Wachau

Die Wachau ist in weinpolitischer Sicht eigene Wege gegangen. 1983 wurden drei spezielle Weinkategorien geschaffen: Steinfeder für leichte, schlanke Weine mit niedrigem Alkoholgehalt, Federspiel für strukturierte, komplexe Weine sowie Smaragd für gehaltvolle Weine mit besonderer Tiefe - die große Stärke, aber auch die größte Herausforderung der Wachau. Emmerich Knoll und sein Sohn Emmerich junior bewirtschaften insgesamt 14 Hektar. Mit Schütt, Loibenberg, Kellerberg, Kreutles und Pfaffenberg haben sie Besitz in den besten

Lagen der Region. Riesling und Grüner Veltliner sind mit jeweils 45% die beherrschenden Sorten. Das Terroir und dessen Feinheiten ideal umsetzen, daran arbeiten die beiden unermüdlich. Ihre Weine sind dicht, aber niemals überbordend, von komprimierter Kraft und apartem, fast introvertiertem Fruchtausdruck, fest und sehr langanhaltend. Knoll-Weine sind Spätentwickler und brauchen ein paar Jahre, um ihr ganzes Potential zu zeigen. Mit ihrem eigenwilligen Etikett sind sie auf der ganzen Welt ein Wahrzeichen der Wachau.