

Grüner Veltliner Kreutles Loiben Smaragd 2017

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 n307617

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.

Abbildung unverbindlich