

**EMMERICH KNOLL**  
**Grüner Veltliner Smaragd**  
**Loibenberg Niederösterreich**



|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Jahrgang:            | 2023                  |
| Inhalt:              | 150 cl                |
| Produzent:           | <b>Emmerich Knoll</b> |
| Traubensorten:       | Grüner Veltliner      |
| Alkoholgehalt:       | 14.00% Vol.           |
| Ausschenktemperatur: | 10-12°                |

In der Nase Aromen von Apfel, gelben Tropenfrüchten und etwas Birne, dazu ein Hauch von Orangenesten, mit dunkler Mineralität unterlegt. Am Gaumen komplex, kraftvoll, mit feiner Extrakt Süße und angenehmer Würze im Abgang.

### **Empfehlung**

---

Toll zu einem edlen Apero mit kleinen Häppchen, Purée-Suppen (Kürbissuppe), Terrinen und Pasteten, Fisch und Krustentieren, hellem Fleisch und Geflügel.

### **Produzent**

---

Dieses Weingut hat in den letzten Jahrzehnten so viele Kultweine hervorgebracht, dass es an sich kein Problem wäre, alleine mit diesen Verkostungsnotizen ein ganzes Buch zu füllen. Emmerich Knoll ist kein Freund von fleischigen, überbordenden Weinen. Um das Terroir umzusetzen und die Feinheiten herauszuarbeiten, sind die Knolls wie die Schweizer Uhrmacher: detailverliebt und kompromisslos. Das Haus der Familie Knoll in Unterloiben atmet Tradition, seine Bewohner sind charmant und zuvorkommend. Emmerich Knoll und sein im Rahmen von Praktika weit gereister und weinbegeisterter Sohn Emmerich jun. bearbeiten auf den Top-Lagen Schütt, Loibenberg, Kellerberg, Kreutles und Pfaffenberg zu je rund 45 Prozent Riesling und Grünen Veltliner Chardonnay, Gelber Muskateller, Rivaner, Blauer Burgunder und seit einigen Jahren Gelber Traminer. An die 30 unterschiedliche Weine weist die Sortimentliste Jahr für Jahr auf, und da sind nur aktuelle Produkte enthalten. Eine Vielzahl von Veltlinern und Rieslingen steht zur Wahl, edelsüße Hochprädikate bis zur Trockenbeerenauslese stehen immer dann auf dem Programm, wenn es die Wetterbedingungen erforderten, die Botrytistrauben auszuSelektionieren – was in den letzten drei Jahren nicht der Fall war. Eine

positive Praxis im Hause Knoll: Die Smaragde und Prädikatsweine werden erst ab September ausgeliefert, damit sie den Sommer über im kühlen Keller heranreifen können. Knoll-Weine gelten als Spätstarter (was in Wahrheit unzutreffend ist) und als sehr langlebig (was völlig zutreffend ist). Wollte man Knoll-Weine auf den kleinsten gemeinsamen Nenner reduzieren, lautet das Synonym »Schütt« für seine wahrscheinlich beste Lage und »Vinothekfüllung« für unübertroffene Qualität bei den Sorten Grüner Veltliner und Riesling.