

EMMERICH KNOLL
Grüner Veltliner Smaragd
Ried Schütt Niederösterreich



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Emmerich Knoll
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

In der Nase zeigen sich wunderbar duftige Aromen von Steinobst, Honigmelone und ein Hauch von Orangenzesten und Quitte, unterlegt mit fein mineralischem Touch. Am Gaumen mit gutem Druck, Schmelz und langem, zart salinen Abgang.

Empfehlung

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

Produzent

Das Weingut Emmerich Knoll in Unterloiben zählt zu den legendärsten Adressen der Wachau. Seit 1825 im Familienbesitz, prägt es mit seinen ikonischen Etiketten – dem heiligen Urban – und Weinen von Weltruf die österreichische Weinszene. Die 19,5 Hektar Rebfläche umfassen Spitzenlagen wie Kellerberg, Schütt, Loibenberg und Pfaffenberg. Hier entstehen vorrangig Grüner Veltliner und Riesling, ergänzt durch Sorten wie Chardonnay, Gelber Muskateller und Traminer. Die Weine, meist im großen Holzfass ausgebaut, zeichnen sich durch Klarheit, Mineralität und beeindruckende Langlebigkeit aus. Besonders die Smaragd-Weine aus den Top-Rieden gelten als Paradebeispiele für Wachauer Terroir. Auch edelsüße Prädikatsweine wie Trockenbeerenauslesen gehören zum Repertoire. Heute führen Emmerich Knoll jun. und August Knoll das Weingut in sechster Generation und verbinden Tradition mit höchster Qualität.