

EMMERICH KNOLL
Grüner Veltliner Federspiel
Ried Kreutles Niederösterreich



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Emmerich Knoll
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	9-11°
Bewertung:	Falstaff 93

Die Federspiel-Weine sind immer etwas leichter und in Ihrer Jugend schon zugänglicher, als der "grosse Bruder" mit dem Prädikat "Smaragd". In der Nase zeigen sich Aromen von frischen Marillen, gelbem Apfel und etwas Mango, dazu Noten von Wiesen Kräutern und ein Hauch Blütenhonig. Am Gaumen saftig, elegant und ausgewogen, mit gut integriertem Säurebogen und schöner Länge.

Empfehlung

Wunderbar edler Aperio-Wein, zu leichten Vorspeisen, Crevettencocktail, Gemüsesuppen, Süsswasserfischen pochiert mit Weissweinsauce.

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.