

EMMERICH KNOLL
Grüner Veltliner Smaragd
Ried Kreutles Niederösterreich



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Emmerich Knoll
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 94

Der Name Ried Kreutles bezieht sich auf ehemaliges Gestrüpp, das für die Nutzung entfernt werden musste. Sie ist die östlichere der beiden Hangfusslagen des Loibnerbergs, mit grossem Löss-Anteil. Löss ist ein eiszeitliches, vom Wind angewehtes, fruchtbares, kalkhaltiges Sediment. Mit deutlicher Kräuternote unterlegte gelbe Apfel-Mango Frucht, zart nach Orangen Zesten, etwas Ananas, dazu tabakige Nuancen. Stoffig, kräftig, mit feinem Honig Touch und angenehmem Säurespiel.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu anspruchsvoller Gemüseküche, pochierte oder gebratene Fischgerichte mit feinen Kräutern und auch zu hellem 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.

