

EMMERICH KNOLL Grüner Veltliner Smaragd Vinothekfüllung



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Emmerich Knoll
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 98

Nur in den besten Jahren wird auf dem Weingut die Vinothekfüllung produziert, gekeltert aus ausgesuchten Trauben der Lagen "Schütt" und "Loibenberg". In der vielschichtigen Nase zeigen sich Aromen von Marillen, reifem gelbem Apfel und feinen Ananas Nuancen, dazu etwas Blütenhonig und dunkle Mineralität. Am Gaumen Komplex, engmaschig, mit balancierter Säure Struktur, dabei saftig und mit schöner Extrakt Süsse. Bleibt sehr lange am Gaumen haften, mit fein pfeffrigem Nachhall. Grosses Reifepotenzial.

Empfehlung

Dank seiner erhabenen Struktur ein vielseitiger Speisenbegleiter, sowohl zu Fischen und Krustentieren mit kräftig-cremigen Soßen, als auch zu Geflügel, Kaninchen- und Kalbfleisch.

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.

