

**EMMERICH KNOLL**  
**Riesling Pfaffenberg Selection**  
**Niederösterreich**



Jahrgang:	2023
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Emmerich Knoll</b>
Traubensorten:	Riesling
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°
Bewertung:	Galloni 94-96

Die Trauben stammen aus Lagen, nah an der Grenze zum Kremstal, direkt oberhalb der Donau gelegen. Wegen der Grenz-Lage, gilt hier auch nicht die Bezeichnung Smaragd, zu dieser Kategorie er eigentlich gehören würde. Tolles Bouquet mit Aromen von Navelina-Orangen, Pink Grapefruit, Aprikosen Coulis und etwas Zitronat, unterlegt mit floralen Tönen und fein-rauchiger, mineralisch geprägter Würze. Ein grossartiger Riesling mit viel Spannung, Kraft und gleichzeitig wunderbarer Finesse.

### **Empfehlung**

---

Wunderbar zu verschiedenen Fischgerichten etwa Zanderfilet Grenobler Art, oder Kabeljau an Zitronengras Sauce, Toll auch zu leichter Gemüse Küche wie im Orangen Butter Sud geschmorten Endiven mit gerösteten Pinienkernen.

### **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, edelsüÙe Hochprädikate bis zur Trockenbeerenauslese stehen immer dann auf dem Programm, wenn es die Wetterbedingungen erforderten, die Botrytstrauben auszuwählen – 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.