

EMMERICH KNOLL Grüner Veltliner Smaragd Vinothekfüllung



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Emmerich Knoll
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

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

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, edelsüße Hochprädikate bis zur Trockenbeerenauslese stehen immer dann auf dem Programm, wenn es die Wetterbedingungen

erforderten, die Botrytistrauben 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.