

**EMMERICH KNOLL**  
**Gelber Traminer Auslese**  
**Niederösterreich**



Jahrgang: 2023  
Inhalt: 50 cl  
Produzent: **Emmerich Knoll**  
Traubensorten: Gelber Traminer  
Alkoholgehalt: 14.00% Vol.  
Auschenktemperatur: 6-8°

Eine echte Rarität, denn diese Auslese vom Gelben Traminer gibt es nicht jedes Jahr. Ein wunderbar duftiger Wein mit Aromen von gedörrten Pfirsichen, Passionsfrucht, Orangeat und etwas Ananas, umrahmt mit Noten von Frühlingshonig, Holunderblüten und einem Hauch von Muskat.

Am Gaumen elegant und vielschichtig, mit präsender Frucht Süsse welche von einer geradliniger Säure Struktur getragen wird

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Begleiter zu fruchtigen Desserts und fein-würzigen Käsen. Toll auch zu Entenleber Terrine mit fruchtigem Ananas-Pfirsich Chutney.

### **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.