



2022 Loibner Chardonnay Smaragd

Weingut Emmerich Knoll
Wachau DAC
75cl (6er-Karton)

CHF 35.00

Degustationsnotiz

Eine vielleicht unterschätzte Grösse im Sortiment von Knoll. Mittleres Gelbgrün in der Farbe. Feinste Eleganz und Anklänge von hellem Blütenhonig und saftiger Textur. Schön integrierte Säurestruktur und ein unverwechselbarer Charakter zeichnen diesen Wein aus.

Produzenten-Informationen

Das Weingut Emmerich Knoll aus Unterloiben zählt zu den bekanntesten Weingütern Österreichs. Das traditionelle Etikett genießt in Weinkennerkreisen einen ähnlichen Kultstatus wie die Weine selbst. Das Haus in Unterloiben atmet Geschichte, denn seine Bewohner sind geradlinig, charmant und zuvorkommend. Emmerich Knoll und sein zu Praktika weitgereister und ebenso weinbegeisterter Sohn Emmerich Junior bearbeiten auf den 14 Hektaren die Top-Weine der Wachau. Die Lagen Schütt, Loibenberg, Kellerberg, Kreutles und Pfaffenberg bieten zu je rund 45 % Riesling und Grüner Veltliner. Die restlichen 10 % teilen sich auf in Chardonnay, Gelber Muskateller, Rivaner, Blauer Burgunder und seit einigen Jahren auch Gelber Traminer. Emmerich Knoll ist kein Freund von fleischigen, überbordenden Weinen. Dichte Weine, die Kraft in komprimierter Form zeigen und dabei nicht in die Breite gehen, das ist das Credo des Spitzenbetriebes. Die Weine sind durchwegs Spätstarter. Der Riesling Schütt hat unter den normalen Smaragd-Weinen den Ruf eines primus inter pares, und gewaltig ist auch die Serie von Süssweinen, die in guten Jahren produziert werden. Das Terrain ideal umsetzen und die Feinheiten herausarbeiten, daran tüftelt Emmerich Knoll wie ein Schweizer Uhrmacher. Der Kellerberg zählt zu den besten Einzellagen der Welt und ergibt durch seine spezifische geologische Beschaffenheit ganz besondere Weine, die sich durch die Mineralität und

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Österreich

 **Region:** Wachau

 **Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

Einzigartigkeit verlässlich auszeichnen.