





Hersteller: Weingut Emmerich Knoll, Dürnstein

Land: Österreich

ÖSTERREICH

2022

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kremstal

Jahrgang: 2022 Rebsorte: Riesling Alkoholgehalt: 13 % Reife: bis 2035

**Bodentyp:** Reines Urgestein auf Gneiss-Basis, Lössanwehungen **Vinifizierung/Ausbau:** 8 Monate auf der Feinhefe, keine Bâtonnage

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig
Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,3 g Süße: Trocken Restzucker: 5,1 g

## Bewertung:

Falstaff: 98

## Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Schwein: Gebacken Käse: Hart / Schnittkäse Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork

## Einzelflaschenpreis:

## Verkostnotiz

Mittleres Goldgelb . Feinwürzig unterlegte Anklänge von gelber Tropenfrucht mit einem Hauch von Marillenkonfit und kandierten Orangenzesten. Kraftvoll, saftig, elegant und anhaftend. Ein noch sehr jugendlicher Riesling mit rassigem Säurekleid. (Falstaff 2023/2024)

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519