Gelber Traminer Smaragd „ Loibner ” 2019 Wachau DAC Emmerich Knoll 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Rakousko



WEINGUT
EMMERICH KNOLL

Kód produktu	RA003042

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Traminer - unás Tramín červený vypěstovaných na vinicích rakouské vinařské oblasti Wachau, vinařské obci Unterloiben - suché

Skvělé ovoce, směs chutných hroznů a růží. Působivá délka na patře. Jedinečná rovnováha.

Gelber Traminer (geneticky bratr Savagnina, známého z Jury) pochází z různých vinic, které se většinou soustředí kolem Oberloibenu a Uneterloibenu, a také z některých parcel nacházejících se na terasovitých vinicích Kellerbergu a Loibenbergu. Částečně se fermentuje v neutrálních sudech o objemu 500–1500 litrů a po kvašení se nechává 6–8 měsíců na kalech.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Gelber Traminer Smaragd „ Loibner ” 2019 Wachau DAC Emmerich Knoll 0.75 l

Popis

V podstatě je Gelber Traminer variantou Tramineru se zlatožlutými hrozny, zatímco Gewürztraminer má tendenci k načervenalému odstínu. Gelber Traminer má o něco menší hrozny než Gewürztraminer a zachovává si o něco více kyselosti. Révy byly vysazeny v roce 1995 na hlinitých půdách v údolí. Vůně je naprosto jedinečná! Extrémně hravá žlutá švestka, čisté švestky, náznak květového medu a celkově jemné květinové tóny. Pak přichází meloun kantalup, ananas a také asijská hruška. Žlutá švestka však jasně dominuje. Aromaticky velmi rafinovaná. Na patře podstatně zdrženlivější než Gelber Muskateller. Silná, opulentní, dobře strukturovaná. Opět zde trochu medu, žluté švestky, ale i kdoule. Objevuje se i nádech manga. Celkově však zůstává strukturované, nikdy nepřekypuje vůní jako Muskateller. Také výrazná slanost a mineralita. Velmi silný závěr, velmi dlouhý. Velmi výrazné víno se silou, skvělá kombinace s jídlem. Nezaměnitelné etikety s obrazem svatého Urbana, patrona vinařství, připomínají, že tradice je ve vinařství Emmerich Knoll klíčová – ale co není tak zřejmé, je to, že jejich vína se pije s radostí – nyní i ve velmi vzdálené budoucnosti. Vinařství Emmerich Knoll v údolí Wachau v Dolním Rakousku produkuje jedny z nejvyhledávanějších vín v regionu. Vinice, které obhospodařuje rodina, se nacházejí na 15 hektarech půdy, na aluviálních půdách a primárních skalách s příměsí spraše. Knollové vlastní vinařství na některých z nejlepších lokalit a jejich úspěch na britské degustaci, kde zrající Veltlínské zelené porazilo pole bílých burgundských vín Grand Cru, se stal legendární součástí rakouské vinařské historie. Vinařství Emmerich Knoll, situované v oblasti Wachau, patří mezi nejznámější rakouské vinaře a to nejen díky nezapomenutelné etiketě ale i skvělým vínům. Rodina Knoll sídlí v malebné obci Unterloiben v povodí řeky Dunaj již po desetiletí a patří mezi nejvyhlášenější vína v regionu a celém Rakousku. Vinařství se zaměřuje především na odrůdy Riesling a Gruner Veltliner, které rovnoměrně tvoří 90% z celkové produkce zhruba 150 000 lahví ročně.. Vinice se rozkládají v horní části Wachau, jako například v Schütt, Loibenberg, Kellerberg, Kreutles a Kremstalu s vinicí Pfaffenberg, dohromady na 16ti hektarech, odkud pochází ty nejslavnější vína. Emmerich svou pílí a každodenní prací ve vinohradě vytváří jedny z nejucelenějších vín se stálou kvalitou v Rakousku.

Hlavní parametry

Značka	Emmerich Knoll
Druh	Wachau
Barva	bílá
Odrůda	Tramín & Gewürztraminer
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Smaragd
Původ	Rakousko, Wachau
Oblast & obec	Unterloiben
Klasifikace původu	DAC
Ročník	2019
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Emmerich Knoll weingut, Unterloiben 132, 3601 Dürnstein, Rakousko