

DÜRNSTEINER KELLERBERG SMARAGD KNOLL

LE TERROIR :

On considère généralement le Kellerberg comme un des tout meilleurs terroir à riesling de la Wachau. D'orientation SE et de forte pente, il bénéficie d'un micro-climat un peu plus frais que le Loibenberg voisin par sa position aux abords d'un vallon transversal canalisant les courants frais venus de la forêt. Sous une faible couche d'argile et de loess, le sous-sol est constitué du Gföhler gneiss comprenant 90% de feldspath et de quartz.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée ; Degré naturel 97 O°
Vinification & élevage : FA en cuve inox; élevage sur lies de 8 mois partie en inox, partie en foudres.
Rendement :
Alcool acquis : 13%
Acidité : 6,7 gr/lit
SR : 7,5 gr/lit
SO2 (libre / total) : 34 / 103 mgr/lit
Classification : Wachauer Smaragd

Prix : 30,50 EUR (caviste)
Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT EMMERICH KNOLL, UNTERLOIBEN (WACHAU)

Un des trois grands de la Wachau pour la plupart des critiques, autrichiens et internationaux... et considéré comme une référence depuis des années. Malgré un taille moyenne de 15 ha, le domaine propose près de trente vins différents, à majorité de riesling et grüner veltliner, bien sûr (90 % de l'encépagement), mais aussi muskateller, chardonnay, traminer. Les vignes sont situées pour un tiers en coteau (Kellerberg, Loibenberg et Pfaffenberg) et pour les deux tiers restants en plaine ou pied de coteau (Schütt et Kreutles). Une sélection spéciale porte le nom de « Vinothekfüllung ».

Site internet : www.knoll.at
Adresse : Unterloiben, 10 A-3601 Dürnstein
Tél.: x43 2732 793 55

