

Portrait

Portrait

Weingut Knoll



Emmerich Knoll jun.

Das Weingut Knoll besteht seit 1825 und wird als Familienbetrieb geführt. Die heute mitarbeitenden Familienmitglieder sind Emmerich und Monika Knoll (Inhaber), Emmerich Knoll jun. (Keller) und August Knoll (Weingarten). Der Betrieb ist seit der Gründung 1983 Mitglied des Gebietsschutzverbandes «Vinea Wachau Nobilis Districtus». Dieser steht für ein kompromissloses Bekenntnis zu Qualität, Ursprung und Reinheit. Weiters werden die Weine in die «3 Gewichtsklassen» Steinfeder, Federspiel und Smaragd eingeteilt. Das traditionelle Etikett mit dem heiligen St. Urban (Schutzpatron der Winzer) geniesst Kultstatus und die weltweite Nachfrage ist so gross, dass die Weine stets ausverkauft sind.

Je nach Jahrgang enthält die Sortimentsliste knapp 30 Weine. Jedoch sind es die Grünen Veltliner und Rieslinge aus den Lagen Kreutles, Loibenberg, Kellerberg, Schütt und Pfaffenberg, welche den grossen Erfolg dieses Weinguts begründen. Die Weine zeichnen sich durch eine enorme Sorten-, Jahrgans- und Lagentypizität aus: Kreutles mit seiner tabakigen Würze, Loibenberg mit Wucht und früher Genussreife, Kellerberg mit Mineralität und Finesse sowie Schütt mit Vielschichtigkeit, Mineralität und Länge. Die Vinothekfüllungen, Grüner Veltliner seit 1988 und Riesling seit 2000, stellen eine besondere Spezialität dar. Sie sind ein Cuvée aus den reifsten Trauben der Spitzenlagen mit hohem Botrytisanteil und kennzeichnen sich durch Opulenz, Kraft und Schmelz.

Im Vergleich zu den anderen Weingütern in der Wachau werden die Smaragde erst ab September ausgeliefert. Vielfach offenbaren die Weine erst nach einigen Jahren ihr volles Potenzial.

Gesamtfläche: 15 ha

Rebbestand: 6.75 ha Riesling
6.75 ha Grüner Veltliner
1.5 ha Gelber Muskateller, Gelber Traminer,
Chardonnay, Blauburgunder

Vinifikation Riesling,
Grüner Veltliner: 100% Ganztraubenpressung; alkoholische Gärung im grossen Holzfass bzw. im Stahltank; keine malolaktische Gärung; 6–10 Monate Ausbau im grossen Holzfass (Smaragde und z.T. Lagen-Federspiele) bzw. im Stahltank (mehrheitlich Federspiele); 3–8 Monate Lagerung auf der Feinhefe; nach Füllung (ohne Filtration) bis zu 1 Monat Flaschenreifung und anschliessender Verkauf.



Kellerberg

