

Grüner Veltliner Smaragd Privat

Zusammensetzung: Verschnitt der besten
Veltliner Lagen

Alter der Rebstöcke: 20 - 35 Jahre

Lesedatum: 24. Oktober 2012

Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren. Nach einer langen Gärphase, wird der Jungwein so lange wie möglich auf der Feinhefe belassen, um ihnen Ausdruck zu verleihen. Nach der Filtration kommt er schließlich ab 1. Mai des Folgejahres in den Verkauf.

Qualitätskategorie:

Smaragd® ist die Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Vinea Wachau-Winzer ab einem Alkoholgehalt von 12,5% Vol. Höchste Traubenreife und eine natürliche Konzentration ermöglichen Weine von Weltklasse-Format. Die namensgebenden Smaragd-Eidechsen fühlen sich in den Wachauer Weinbergterrassen besonders wohl. An schönen Tagen sonnen sie sich neben den Rebstöcken und wurden so zum Symbol für Wachauer Weine mit vollendeter physiologischer Reife.

Analysedaten:

Alkohol: 14,0 % vol

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 5,6 g/l

Trockenextrakt: 26,1 g/l

Verkostungsnotizen:

Sehr dicht, cremig, Frucht und Mineralik, ätherische Öle, tolles Frucht-Säure-Spiel, ungemeine Länge, angenehm süßes Finish

Speiseempfehlung:

scharfe Pasta, süß-saures, Rind, Schwein, Wildgerichte, Medaillons

