

Riesling Smaragd Ried Steiger

Ried/Terroir: Steiger/ Urgesteinsböden mit Sand und Schotterablagerungen

Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Lesedatum: 3. November 2011

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: 13,2 % vol

Säure: 6,3 g/l

Restzucker: 1,8 g/l

Trockenextrakt: 22,7 g/l

Verkostungsnotizen:

Klare, reife Rieslingfrucht, angenehm würzig, vegetative Noten, schöne Säure, etwas Steinobst, jung und doch schon sehr rund

Speiseempfehlung:

gedünsteter See- und Süßwasserfisch, gekochtes Fleisch, Geflügel, chinesisches – bzw. japanisches Essen (süß u. scharf)

