

Grüner Veltliner Smaragd Privat

Riede/Terroir: Riedencuvée unserer besten
Veltlinertrauben

Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Lesedatum: 31. Oktober und 4. November 2013

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: 14,5 % vol

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 1,7 g/l

Trockenextrakt: 22,2 g/l

Verkostungsnotizen:

Kalkig und straff, Orangenzesten, ebenso straff am Gaumen, wunderbar balanciert, geht regelrecht auf, gutes Säuregerüst, langer Nachhall

Speiseempfehlung:

scharfe Pasta, Rind, Schwein, Wildgerichte, Grillfleisch

