

# Riesling Smaragd Ried Kirnberg

Ried/Terroir: verwitterter Urgesteinsböden,  
Gföhler Gneis,

Alter der Rebstöcke: 30 Jahre

Lesedatum: 2. November 2013

## Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren. Nach langer Hefelagerung kommt der Wein ab 1. Mai 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: 13,5 % vol

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: 4,0 g/l

Trockenextrakt: 24,7 g/l

## Verkostungsnotizen:

Steinobstnuancen, saftig und kompakt, mineralischer Kern, tolles Säurespiel, geschmeidig, elegant, Entwicklungspotenzial

## Speiseempfehlung:

Fisch, grüner Salat, Pizza, Geflügel, Pasta, Rindfleisch, Ziegenkäse



