



WEINGUT JOSEF FISCHER

GRÜNER VELTLINER SMARAGD PRIVAT 2017

RIED/TERROIR: 50% KIRNBERG + 50% KREUZBERG / PARAGNEIS + AMPHIBOLIT

ALTER DER REBSTÖCKE: < 40 JAHRE

LESEDATUM: 13. UND 14. OKTOBER 2017

VINIFIZIERUNG:

DIE TRAUBEN WERDEN AUSSCHLIESSLICH PER HAND UND BEI KÜHLEN TEMPERATUREN GEERNTET. VOR DER PRESSUNG WERDEN SIE GEQUETSCHT UND NACH EINER KURZEN MAISCHESTANDZEIT SCHONEND ABGEPRESST. DIE GÄRUNG VERLÄUFT SPONTAN IM EDELSTAHLTANK, DIE RUND ZWEI MONATE ANDAUERT. NACH EINER MINIMALEN SCHWEFELGABE AUF DER FEINHEFE UND ANSCHLIESSENDER FILTRATION KOMMT DER WEIN 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 SMARAGDEIDECHSEN 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: 2,1 G/L

TROCKENEXTRAKT: 22,9 G/L

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

RUND UND AUSBALANCIERT, DUNKELWÜRZIGE AROMEN; FEINE, MINERALISCHE NOTEN; REIFE BIRNEN, STRAFFER UND RASSIGER STIL, KONZENTRIERT, DICHT, LANG ANHALTEND, HOHES POTENTIAL