



WEINGUT JOSEF FISCHER

GRÜNER VELTLINER SMARAGD® RIED KREUZBERG 2018



HERKUNFT:

DER KREUZBERG NEIGT SICH AUFGRUND SEINER HALBBOGENFORM NACH OSTEN UND NACH WESTEN. KALTE LUFTSTRÖME VOM DUNKELSTEINERWALD SORGEN FÜR GROSSE TEMPERATURUNTERSCHIEDE ZWISCHEN TAG UND NACHT. OBWOHL NORDSEITIG AUSGERICHTET, PROFITIEREN DIE WEINGÄRTEN DURCH IHRE LAGE AN DER NORDSEITIGSTEN SPITZE DES DUNKELSTEINER WALDES DEN GANZEN TAG ÜBER VON DER SONNE. DER SANDIG-STEINIGE BODEN IST VON EINEM SEHR FORMREICHEN PARAGNEISKOMPLEX MIT AMPHOBOLITANTEIL GEPRÄGT. DIE WEINE SIND SEHR ELEGANT, STRUKTURIERT UND KOMPLEX. DIE REBSTÖCKE SIND BIS ZU 25 JAHRE ALT.

LESEZEITPUNKT:

26.-27. SEPTEMBER 2018

VINIFIZIERUNG:

DIE TRAUBEN WERDEN AUSSCHLIESSLICH PER HAND UND BEI KÜHLEN TEMPERATUREN GEERNTET. VOR DER PRESSUNG WERDEN SIE GEQUETSCHT UND SCHONEND ABGEPRESST. DIE GÄRUNG VERLÄUFT SPONTAN IM EDELSTAHLTANK, DIE RUND DREI MONATE ANDAUERT. NACH EINER MINIMALEN SCHWEFELGABE AUF DER FEINHEFE UND ANSCHLIESSENDER FILTRATION KOMMT DER WEIN IM JULI 2019 IN DEN VERKAUF.

QUALITÄTSKATEGORIE:

SMARAGD IST DIE BEZEICHNUNG FÜR DIE BESTEN UND WERTVOLLSTEN WEINE DER VINEA WACHAU-WINZER AB EINEM ALKOHOLGEHALT VON 12,5%. HÖCHSTE TRAUBENREIFE UND EINE NATÜRLICHE KONZENTRATION ERMÖGLICHEN WEINE VON WELTKLASSE-FORMAT MIT GROSSEM LAGERPOTENTIAL. DIE NAMENSgebenden SMARAGDEIDECHSEN, FÜHLEN SICH IN DEN WACHAUER WEINBERGTERRASSEN BESONDERS WOHL.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

WIESENKRÄUTER, KÜHLE STILISTIK, GELBE TROPENFRUCHT, EIN HAUCH VON APFEL UND MANGO, LEBENDIGE SÄURE, FACETTENREICH MIT GUTEM ENTWICKLUNGSPOTENTIAL.

94 Punkte | FALSTAFF

94 Punkte | A LA CARTE

ALKOHOL: 14,0 % VOL. | SÄURE: 6,0 G/L | RESTZUCKER: 1,7 G/L

