



WEINGUT JOSEF FISCHER

GRÜNER VELTLINER SMARAGD® ROSSATZ 2018



HERKUNFT:

ROSSATZ LIEGT IN DER WACHAU AM SÜDLICHEN DONAUUFER. DIE TRAUBEN KOMMEN ALLE VON UNTERSCHIEDLICHEN ROSSATZER LAGEN, HAUPTSÄCHLICH VON HUMUSREICHEN LEHM- UND SCHOTTERBÖDEN. DIE REBSTÖCKE SIND BIS ZU 25 JAHRE ALT. DIE WEINE ZEIGEN SICH SEHR ELEGANT UND FRUCHTIG MIT GUTER STRUKTUR – EIN KLARER UND TYPISCHER WACHAUER WEIN STIL.

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 SECHS MONATE ANDAUERT. NACH EINER MINIMALEN SCHWEFELGABE AUF DER FEINHEFE UND ANSCHLIESSENDER FILTRATION KOMMT DER WEIN IM SPÄTEN SOMMER 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:

KRÄUTERWÜRZE, KERNOBSTAROMEN, FRISCHER GELBER APFEL, EIN HAUCH VON MANGO UND ETWAS MARILLE, GELBE TROPENFRUCHT, SAFTIG. STRAFF UND LANGANHALTEND.

ALKOHOL: 14,0 % VOL. | SÄURE: 5,6 G/L | RESTZUCKER: 3,0 G/L

