



WEINGUT JOSEF FISCHER

RIESLING

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:

17. OKTOBER 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 VIER MONATE ANDAUERT. NACH EINER MINIMALEN SCHWEFELGABE AUF DER FEINHEFE UND ANSCHLIESSENDER FILTRATION KOMMT DER WEIN IM AUGUST 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:

TYPISCHE RIESLING AROMATIK, ELEGANTE STEINOBSTNOTEN. FEINE GELBE TROPENFRUCHT, REIFER WEINGARTENPFIRSICH UND ETWAS HONIG. SEHR SAFTIG. ZARTE FRUCHTSÜSSE UND EINE ANIMIERENDE SÄURE. SEHR HARMONISCH. GUTES REIFEPOTENTIAL.

93 Punkte | FALSTAFF

ALKOHOL: 13,5 % VOL. | SÄURE: 7,0 G/L | RESTZUCKER: 6,7 G/L

