



WEINGUT JOSEF FISCHER

GRÜNER VELTLINER SMARAGD® PRIVAT 2019



HERKUNFT:

GRÜNER VELTLINER SMARAGD PRIVAT IST EINE HOMMAGE AN DEN JAHRGANG – EINE SELEKTION DER BESTEN TRAUBEN. DIE TRAUBEN KOMMEN VOM KIRNBERG, KREUZBERG UND FRAUENWEINGÄRTEN. DIE REBSTÖCKE SIND BIS ZU 40 JAHRE ALT.

LESEZEITPUNKT:

12. & 14. OKTOBER 2019

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 SOWIE ZUM TEIL AUCH IM GROSSEN HOLZFASS. DIE GÄRUNG DAUERT RUND ZWEIFINHALB MONATE. ANSCHLIESSEND LAGERT DER WEIN NOCH CA. 9 MONATE IM GROSSEN HOLZFASS UND IM EDELSTAHLTANK AUF DER FEINHEFE, WIRD DANN VERSCHNITTEN UND KOMMT IM SEPTEMBER 2020 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, HONIGMELONE, ETWAS MANGO, GOLDEN-DELICIOUS APFEL, ETWAS ORANGE UND MANDELN, ZARTE WIESENKRÄUTER, HARMONISCH, SALZIG-MINERALISCH, ANGENEHMER SCHMELZ, SAFTIG, LANGANHALTEND, GUTES ENTWICKLUNGSPOTENTIAL

94 Punkte | FALSTAFF

94 Punkte | A LA CARTE

94 Punkte | WINE ENTHUSIAST

ALKOHOL: 14,0 % VOL. | SÄURE: 5,6 G/L | RESTZUCKER: 2,4 G/L

