



Grüner Veltliner Smaragd Achleiten 2018

Art. Nr.: 1136918

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2024

Bodentyp: Gneis

Vinifizierung/Ausbau: Grüner Veltliner von der Ried Achleiten ist aufgrund der kargen Böden geprägt von reduzierten Erträgen (6.500 kg/ha). Die Veltliner-Trauben für diesen Smaragd wurden in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strenger Selektion in der dritten Oktoberwoche händisch geerntet. Nach mehreren Stunden Maischestandzeit wurde schonend gepresst. Nach der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks wurde der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holz-Lagerfass ausgebaut. Die späte Abfüllung und die lange Lagerung auf der Feinhefe lieferten präzise Nuancen und zusätzlich

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,9 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,3 g

Bewertung:

A la Carte: 94

Falstaff: 94

wein.pur: 4

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 30.50



Verkostnotiz

Leuchtendes Goldgelb, ausdrucksvoll in der Nase mit ausgeprägten Noten von Weingartenpfirsich, frische Küchenkräuter und Gewürznoten, weißer Pfeffer, rauchige Mineralität. Der Körper präsentiert sich dicht und konzentriert; enorme Extraktstärke und ein Hauch Exotik in schöner Balance mit der frischen Säure; langer mineralisch-würziger Abgang.