



Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg Wachau DAC 2022

Art. Nr.: 1137222

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2033

Bodentyp: Direkt hinter dem barocken Kellerschlüssel in Dürnstein erhebt sich der steile Hausberg der Domäne Wachau. Die Weingärten gedeihen auf Urgesteinsboden -auf hellem Gföhler Gneis, der zu 90 Prozent aus Feldspat und Quarz besteht. Die Böden haben teilweise e

Vinifizierung/Ausbau: Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten sowie der karge Boden reduzieren den Ertrag. Grüner Veltliner Trauben vom Kellerberg werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und strenger Selektion händisch geerntet. Nach mehreren Stunden Maischestandzeit und der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks und im großen Holzfass wird der Wein auch einige Monate im Stahltank großen Holzfass ausgebaut.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,9 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,1 g

Bewertung:

A la Carte: 95

Falstaff: 95

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 40.70



Verkostnotiz

Helles Strohgelb, in der Nase feste Würze und rauchig, am Gaumen kräftig, texturbetont und von fester Struktur geprägt, präzise und druckvoll mit einer schönen Säurestruktur und mineralischem Nachgeschmack.