

Grüner Veltliner KELLERBERG Smaragd

Endlich ein Veltliner in Bioqualität aus einer so renommierten Lage wie dem Kellerberg in Dürnstein! Oft wird im Premiumbereich in der Wachau mit extrem reifem Lesegut und auch mit Botrytis gearbeitet, dies ist hier definitiv nicht der Fall. Frische, goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Noten von einer breiten Palette an gelben Früchten wie Mirabelle, Reneklode und Weinbergpfirsich, dazu etwas Honig und eine feine Cremigkeit, getragen von einer guten Säurestruktur und warmer Urgestein-Mineralik. Nicht selten sucht man das dem Grünen Veltliner gern nachgesagte „Pfeffer!“ bei den Weinen aus der Wachau vergeblich, hier hat es aber eine schöne, erfrischende Würzigkeit mit geriebenem weißem Pfeffer, Macisblüte und Wildkräutern. Durch kühlere Bedingungen in der zweiten Jahreshälfte fällt der 2020er GV Smaragd etwas frischer, straffer in der Säure und etwas niedriger im Alkohol aus als in den Vorjahren, was uns sehr gut gefällt.

Erzeuger:	Weingut Schmidl
Anbaugebiet:	Wachau
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Jahrgang:	2021
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Kalb, Gans, Ente, Asiatischem
Artikel-Nr.	46120
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	AT-BIO-302
Anbauverband	Vinea Wachau
Schweflige Säure frei (mg/l)	45
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	3,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	145
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,9
Weinstil	kräftig

