

## Riesling KÜSS DEN PFENNIG Smaragd

Wenn man vom deutschen Riesling kommt und sich dann das erste Mal etwas intensiver mit Sortenvertretern aus Österreich beschäftigt, fallen einige Unterschiede ziemlich schnell auf, gerade bei den körperreichen Smaragden aus der Wachau: häufig mehr Körper und mehr Alkohol, niedrigere Säuregradationen, oft Botrytis auch in den trockenen Weinen. Stilistisch sind die Rieslinge aus der Wachau vollkommen eigenständig und zählen zu den besten der Welt, Kenner ziehen eher Analogien zum Elsass als zu den bekannten deutschen Riesling-Weinbaugebieten. Strohgelb mit grün-goldenen Reflexen, Apfelblüte, Bergamotte und geriebener Stein in der Nase, zitrisch, reife Mango und mit schöner Riesling-Würze. Reife, für die Sorte eher moderate Säure, dazu eine spürbare Restsüße und viel Cremigkeit verleihen dem KÜSS DEN PFENNIG eine gewisse Opulenz, aber vor allem ein sehr weiches, angenehmes Mundgefühl.

Erzeuger:	Weingut Schmidl
Anbaugebiet:	Wachau
Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2022
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	exotischer Küche, Risotto
Artikel-Nr.	46125
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	AT-BIO-302
Anbauverband	Vinea Wachau
Schweflige Säure frei (mg/l)	43
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	6,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	133
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,2
Weinstil	kräftig

