

Im Weingebirge, Grüner Veltliner Smaragd trocken

 2019, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870008225

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 4.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Geröstete Urkarotte mit Haselnüssen und

Ahornsirup

(Gemüse & Vegetarisch)

Schwarzfederhuhn mit Morcheln und grünem

Spargel

(Geflügel)

Blutwurst mit Roscoff-Algen-Chutney, Orangen und

Thymian

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info zum Wein:

Aus dem Weingebirge, wohin sich der Hl. Severin vor über 1.500 Jahren zum Gebet zurückgezogen hat. Der Boden besteht aus Lehm, Löss und Paragneis.

Info zum Ausbau:

Er reift für ca. 2 ½ Jahre im großen, alten Holzfass und wird an einem Fruchttag auf die Flasche gezogen.

Farbe:

Intensives Goldgelb mit zarten silbrigen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2019er Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd überzeugt mit dichter Frucht, die an reife Mirabellen, Aprikosen und Orangen erinnert, unterlegt von einer animierenden Honigwürze, malzigen Komponenten, einem Hauch Zedernholz und einer Vielzahl von wilden Kräutern wie Brennnessel, Thymian und Rosmarin. Er verlangt die Karaffe, um sich vollständig in seiner ganzen Schönheit zu offenbaren.

Gaumen:

Kraftvoll mit betörender Dichte flutet er den Gaumen. Neben der saftigen gelben Frucht der Nase offenbart er eine pfeffrige und markante Würze, die ihm zum einen Gerüst gibt und zum anderen unmittelbar das Verlangen nach einer pikanten und herzhaften Küche weckt. Ein Wein ganz am Anfang seiner Entwicklung mit großartigem Entwicklungspotenzial. Geduld wird sich bei diesem wunderbaren Tropfen mehr als auszahlen.

Unbedingt dekantieren!