



GRÜNER VELTLINER

Smaragd auf Maische 2017 Ried Steinwand

Steinwand

Die Steinwand ist eine Lage am Hangfuß des Kollmitz. Der Grüne Veltliner, der hier wächst, wurde im Jahr 1969 ausgepflanzt und zeigt sich entsprechend dicht in seinen Aromen

Über den Wein

Der kernige Haupt(speisen)-Darsteller - dicht & einladend vom intensiven Auftakt an, karamellierte Apfelspalten & geröstete Mandelsplitter, Orangen aus Sizilien.- von der Blüte bis zur Zeste, dann diese Idee Bio-Zwickl, oder gar schon helles IPA?, you decide!, expressiv, füllig & reichhaltig, zart nach Eibischteig & Rosenholz, irre spannend, engmaschiger Fruchtschmelz und edle Würzgrundierung von Safran bis Bourbon-Vanille, charmant-cremiger Gerbstoff bereichert die Struktur, "geht auf wie Germteig" passt hier wie Williams-Christ zur Birne. Der erdig-würzige Säurezug bis in den saftig-schwungvollen Ausklang bettelt förmlich nach pikanten Gerichten, gerne auch kräftiger. Mahlzeit!

Werte

Trinken: 2018 – 2026, Drehverschluss

Ernte: 6.10 & 7.10.2017 trocken

13,20 vol% Alk. 4,4 ‰ Säure 1,4 g/l Restzucker