



Grüner Veltliner Smaragd Kirnberg 2023

CHF 31.50 | 10 cl = CHF 4.20

Der Grüne Veltliner Smaragd zeigt sich im Glas in hellem Goldgelb mit Silberreflexen. In der Nase feine Nuancen von Mango, etwas Ananas, Blütenhonig unterlegt mit Noten von frischen Limettenzesten. Am Gaumen präsentiert er sich saftig, elegant mit Aromen von Weinbergpfirsich. Die feine Säure und der zitronig-mineralische Abgang geben dem Wein einen herrlichen langen Abgang. Dieser Grüne Veltliner hat unglaublich gutes Reifepotential von bis zu 20 Jahren.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Weingut Georg Frischengruber |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Österreich |
| Region | Wachau |
| Klassifizierung | QW |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5 % |
| Trinktemperatur | 8° - 10° |
| Lagerfähigkeit | bis 2043 |
| Traubensorten | Grüner Veltliner |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Biologisch |
| Artikelnummer | 303963 |
| Passt zu | Wild, Kalbfleisch, Trüffel, Sushi, Pilzen, Geflügel, asiatischen Gerichten |



Vinifikation

Die Trauben werden bei kühlen Temperaturen von Hand geerntet. Anschliessend werden diese gequetscht und erhalten eine Maischestandzeit, die jährlich variiert. Danach werden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung verläuft spontan in Eichenholzfässern. Bei der spontanen Gärung kann es auch öfters etwas länger dauern, in der Regel 70-90 Tage.

Terroir

Hochplateau im Westen von Rossatz. Diese Lage liegt ab frühmorgens in der Sonne und geniesst eine teilweise frische Brise aus dem Donautal. Ein sehr seichter Boden mit massivem Paragneisgestein.

Geschichte





Das Weingut Georg Frischengruber produziert mittlerweile in der 5. Generation Wein. Die Rieden Frauenweingärten, Kreuzberg, Kirnberg und Goldberg sind im Hause Frischengruber das Herzstück, wo akribisch die unterschiedlichen Terroirs herausgearbeitet werden. Gearbeitet wird mit der Natur, seit zehn Jahren wird auf Herbizid verzichtet, genauso auf Pestizide. 2020 ging man einen Schritt weiter und hat ab Jahrgang 2020 auf Bio umgestellt.

