



Grüner Veltliner Smaragd Kirnberg 2019

Mittleres Gelbgrün mit Silberreflexen im Glas. In der Nase zarte gelbe Apfelfrucht, Limettenzesten, mineralischer Touch, feinwürziges Bouquet. Mittlerer Körper, feine Fruchtsüsse, elegant und ausgewogen, mineralisch im Abgang, ein Hauch von Blütenhonig im Finale.

Produzent	Weingut Georg Frischengruber
Kategorie	Weisswein
Land	Österreich
Region	Wachau
Klassifizierung	QW
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Grüner Veltliner
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	303969
Passt zu	Kalbfleisch, Trüffel, Sushi, edlen Fleischstücken, Pilzen, Geflügel, asiatischen Gerichten
Bewertungen	Wine Enthusiast 94/100 Falstaff 93/100



Vinifikation

Die Trauben werden bei kühlen Temperaturen von Hand geerntet. Die Gärung verläuft spontan in grossen Eichenholzfässern.

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.

