# Grüner Veltliner Smaragd Kirnberg 2024

Le Grüne Veltliner Smaragd se présente dans le verre dans une robe jaune or clair avec des reflets argentés. Le nez présente de fines nuances de mangue, un peu d'ananas, du miel de fleurs sur fond de notes de zeste de citron vert frais. En bouche, il est juteux et élégant avec des arômes de pêche de vigne. La fine acidité et la finale citronnée et minérale donnent au vin une magnifique longueur en bouche. Ce Grüne Veltliner a un incroyable potentiel de maturation pouvant aller jusqu'à 20 ans.

| | |
|---|---|
| Producteur | Weingut Georg Frischengruber |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Autriche |
| Région | Wachau |
| Appellation | QW |
| Millésime | 2024 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2044 |
| Cépages | Grüner Veltliner |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique |
| Numéro d'article | 303964 |
| Accord mets et vins | Gibier, Veau, Truffes, Sushis, Champignons, Volaille, Plats asiatiques |

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main lorsque les températures sont fraîches. La fermentation spontanée se déroule en grands fûts de chêne.

Terroir

Plateau à l'ouest de Rossatz. Ce cru est ensoleillé dès les premières heures de la journée et bénéficie d'une brise parfois fraîche de la vallée du Danube. Le sol très superficiel est largement dominé par les paragneiss.

Histoire

Au domaine Georg Frischengruber, la production de vins est désormais assurée par la cinquième génération.  Les Rieden Frauenweingärten, Kreuzberg, Kirnberg et Goldberg sont l'épine dorsale du domaine Frischengruber. C'est là que les différents terroirs sont minutieusement cultivés pour en faire ressortir les qualités. Le travail s'effectue en accord avec la nature: les herbicides et les pesticides ont été abandonnés depuis dix ans. Une étape a encore été franchie en 2020, puisque les vins sont biologiques à partir de ce millésime.