



Grüner Veltliner Smaragd Kirnberg 2023

Il Grüner Veltliner Smaragd si presenta nel bicchiere di colore giallo dorato chiaro con riflessi argentati. Al naso, fini sfumature di mango, un po' di ananas, miele di zagara, sottolineate da note di scorza di lime fresco. Al palato è succoso ed elegante con aromi di pesca di vigna. La fine acidità e il finale limonoso-minerale conferiscono al vino un meraviglioso finale lungo. Questo Grüner Veltliner ha un potenziale di invecchiamento incredibilmente buono, fino a 20 anni.

Produttore	Weingut Georg Frischengruber
Categoria	Vino bianco
Paese	Austria
Regione	Wachau
Classificazione	QW
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Grüner Veltliner
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	303963
Adatto a	Selvaggina, Carne di vitello, Tartufo, Sushi, Funghi, Pollame, Piatti asiatici



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano a temperature fredde. La fermentazione è spontanea in grandi botti di rovere.

Terroir

Altopiano a ovest di Rossatz. Questo lotto è baciato dal sole fin dalla mattina presto e gode di una brezza fresca proveniente dalla valle del Danubio. Il terreno è poco profondo e caratterizzato da paragneiss massiccia.

Storia





La cantina Georg Frischengruber produce vino da cinque generazioni. I vigneti Frauenweingärten, Kreuzberg, Kirnberg e Goldberg sono il cuore della tenuta Frischengruber, dove i diversi terroir vengono messi a punto con meticolosità e le lavorazioni sono completamente naturali a seguito dell'esclusione da ormai 10 anni di erbicidi e pesticidi. Un ulteriore passo avanti è stato compiuto nel 2020 e con la relativa annata, con il passaggio al biologico.

