

RIESLING KALKOFEN Smaragd 2018

Verführerisches Bouquet mit feinem Fruchtspiel und attraktiver Kräuterwürze, durchsetzt von einzigartiger, an Feuerstein erinnernder Mineralik der Lage; cremige, geradezu seidige Textur. Raffinierter Riesling voll Anmut und Grazie.

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 14,0%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 12-14 °C

NATURKORK

LAGERFÄHIGKEIT 10-15 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG perfekt zu Fisch, weißem Fleisch und mediterraner Küche.

Von Hand gelesen am 22. Oktober 2018 Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

## **BODEN UND HERKUNFT**

Die Lage Kalkofen im Spitzer Graben zählt zu den spannendsten Weinbauflächen der Wachau, da sie im Grenzbereich des möglichen Weinbauklimas liegt. Die Reben gedeihen hier durch ein besonderes Kleinklima auf extrem steilen Urgesteinsterrassen. Die Weine zeichnen sich durch ihre Kühle und Eleganz aus.

Weingut FJ Gritsch 3620 Spitz | WACHAU-AUSTRIA Kirchenplatz 13 T: +43 2713 2450 office@gritsch.at

Weinverkostung und -verkauf: April bis August: MO-SA von 9-12 und 13-17 Uhr und nach tel. Vereinbarung September bis März: nach tel. Vereinbarung!

www.gritsch.at