



RIESLING KALKOFEN SMARAGD 2017



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 besondere Kühle und Eleganz aus.

Vinifizierung: Von Hand gelesen am 24. Oktober 2017. Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung imahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

Weinbeschreibung von Weinprofessor Bernulf Bruckner: Baut sich im Glas auf und überrascht mit einem farbigen Aromafächer aus reifem Steinobst, Ananas und Mandarinen. Eingefasst in eine an Feuerstein erinnernde Mineralität, untermalt von einer extraktreichen Mitte und einem subtilen Frucht-Säurespiel. Raffiniert gestrickter Riesling voll Anmut und Grazie. Großes Potenzial!

Speiseempfehlung: perfekt zu Fisch, weißem Fleisch und mediterraner Küche.

Analyse: Alkohol 13,5%vol, trocken

Verschluss: Naturkork

Trinktemperatur: 12-14°C

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre