



WACHAU-AUSTRIA



GRÜNER VELTLINER STEINPORZ *Smaragd* 2019

Ein überaus tiefgründiger Smaragd mit einem großen Aromareigen von Wiesenblumen, Kräutern und frischem Kernobst. Ausgiebiger Trinkfluss mit Tiefe und einer Art kühlen Finesse. Beachtliche Substanz und Länge, dennoch klare, präzise Struktur. Wie aus einem Guss!

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 14,0%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 12–14 °C

DREHVERSCHLUSS

LAGERFÄHIGKEIT 10-15 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG perfekt zu Kalb, traditioneller Wiener Küche oder einfach solo.

Von Hand gelesen am 4. Oktober 2019
Schonende Pressung und Verarbeitung,
temperaturkontrollierte Vergärung im
Stahltank, Ausbau auf Feinhefe.

BODEN UND HERKUNFT

Die dünne Humusschicht über dem Paragneis-Verwitterungsboden und die Ausrichtung nach Ost-Südost kennzeichnen die steile Terrassenlage. Sandige Bodenformationen mit grobkörniger Struktur gemischt mit tiefgründigen Einschlüssen sind perfekt für Grünen Veltliner geeignet.

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