



RIESLING SETZBERG SMARAGD 2017



Boden und Herkunft: Der Setzberg stellt das Bindeglied zwischen den Weingärten in Spitz und jenen vom Spitzer Graben dar. Er ist nach Süden ausgerichtet und besteht aus Paragneis mit wenig Schiefer und etwas Sand. Die extrem kargen Böden sind ausschlaggebend, dass der Setzberg bis in die Höhe von 400m hauptsächlich mit Riesling bepflanzt ist. Die Weine sind sehr gebündelt, konzentriert und zeigen klare Frucht.

Vinifizierung: Von Hand gelesen am 27. Oktober 2017
Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

Weinbeschreibung von Weinprofessor Bernulf Bruckner:
Eröffnet mit einer tiefen Fruchtfülle - Grapefruits, Steinobst und grünen Ananas – und bleibt durchgehend stoffig, kompakt und vollmundig. Ungemein süffiges, amikales Riesling-Elixier. Macht große Lust auf das nächste Glas!

Speiseempfehlung: perfekt zu Fisch, weißem Fleisch, mediterraner Küche oder einfach solo.

Analyse: Alkohol 13,5%vol, trocken

Verschluss: Drehverschluss

Trinktemperatur: 12-14°C

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre