

Riesling
KALKOFEN Smaragd 2021

Deutet bereits in der Nase Weite und Tiefe an; tatsächlich baut sich der Wein wunderschön auf und begeistert mit einem Feuerwerk aus reifen, roten Pfirsichen, tropischen Früchten, dazu eine Prise Aranzini, Rosinen und Ingwer; alles engmaschig und doch fein verästelt, kristallklar; Kraft und Fülle werden von kreidiger Mineralität und dem in viel Fruchtschmelz eingepackten Säurenerv gebändigt; tolle Länge.

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 13,5%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 12-14 °C

NATURKORK

LAGERFÄHIGKEIT 10-15 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG perfekt zu Fisch, weißem Fleisch und mediterraner Küche.

Von Hand gelesen am 6. November 2021 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 Kirchenplatz 13 3620 Spitz WACHAU-AUSTRIA T: +43 2713 2450 office@gritsch.at www.gritsch.at