

## Grüner Veltliner SINGERRIEDEL Smaragd 2021

Betörende Nase nach Blütenhonig, gelbem Kernund Steinobst, reifen Mangos, eskortiert von einer prachtvollen Würzmelange aus Wacholderbeeren, Minze, Orangen-Biskuit und weißem Pfeffer; legt unentwegt zu, kraftvoll, facetten- und finessenreich, ungewöhnlich komplex und elegant bis in den hintersten Winkel seiner Seele; kurzum, ein Stoff, aus dem Weinträume gewebt sind.

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 14,5%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 12-14 °C

NATURKORK

LAGERFÄHIGKEIT 10-20 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG perfekt zu Kalb und Lamm.

Von Hand gelesen am 8. November 2021 Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

## **BODEN UND HERKUNFT**

Eine der bekanntesten Lagen der Wachau im Osten von Spitz mit Paragneis, Glimmer-schiefer und silikatreicher Braunerde bei einer Hangneigung von bis zu 70%. Der Name steht für brillante, klare und elegante Weine. Unsere Parzelle befindet sich am unteren Teil des Singerriedels.

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