



## Riesling Smaragd

Ried Steinriegl, Wachau DAC, Weingut Roman Jäger

Aus steiniger Spitzenlage

### Beschreibung:

Steillage mit uralten Terrassen, ganz kleine Erträge, natürlich Handlese und doppelte Selektion in Weinberg und Keller. Extrem mineralisch und mit schöner Textur am Gaumen dank des Ausbaus auf der Feinhefe. Klasse! Ebenfalls klasse und absolut einen Besuch wert ist auch der Heurigenbetrieb der Familie Jäger – nur während der Lese geöffnet.

### Degustationsnotiz:

(st) Helles Gelb mit lindgrünem Schimmer. Dicht verwobenes Bouquet, Schlüsselblume, erkalteter Grüntee und Kräutersulz, dahinter zarter Kreideton und Mandarine. Am stahligen Gaumen mit nerviger Rasse, reifem pfeffrigen Extrakt und kräftigem Körper. Im geradlinigen Finale frisch gepflückte Nektarine, dunkle Mineralik und edler Salznote.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Subregion:</b>	Wachau
<b>Produzent:</b>	Wachau DAC
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	0322224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Smaragd

Ried Steinriegl  
Wachau DAC

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Falstaff 95/100, Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate imahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren