

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.
Aromenprofil:
(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.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Wachau DAC
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0322225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Steinriegl
Wachau DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch