



Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten, Weingut Roman Jäger

Smaragd, die höchste Qualitätsstufe der Wachau

Beschreibung:

Spielerische Verbindung von Fruchtpräzision und Lebendigkeit. Eine zeitlose Interpretation der Wachauer Weine.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. Dicht verwobenes Bouquet mit gelben Trockenfrüchten Mangoschnitze, roter Apfel und hellem Tabak. Im zweiten Ansatz Melisse, Eisenkraut und ein zarter Hauch von Akazienhonig. Am druckvollen Gaumen mit dichtem fein salzigem Extrakt stützender dunkler Mineralik, der Smaragd ruht in sich. Im konzentrierten Finale Mirabelle, Mandarinenzesten und Meersalz.

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:

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

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: Weingut Roman Jäger

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0439620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Achleiten
Weingut Roman Jäger

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.