


# Riesling Smaragd

Ried Achleiten, Weingut Roman Jäger

Ganz grosser Achleiten mit hohem Lagerpotential

**Beschreibung:**
Die Wachauer Topriede Achleiten in der Gemeinde Weissenkirchen besitzt eine bemerkenswerte Tradition, urkundlich wurde die Lage bereits im 9. Jahrhundert erwähnt. Die extrem steilen, terrassierten Weingärten liegen auf tiefgründigen Urgesteinsböden mit lehmiger Auflage und sandigem Oberboden – ein Untergrund mit hervorragendem Wasserspeicherungsvermögen. Roman Jäger bringt hier einen Smaragd-Riesling der Extraklasse hervor, der beeindruckend intensiv, zugleich aber auch herrlich finessenreich ist. Die Spannung zwischen fruchtigem Extrakt und knackiger Frische ist perfekt balanciert und verleiht diesem Weisswein bei aller Kraft auch viel Trinkanimation. Steinobst, Zitruszesten und eine subtile Kräuternote verbinden sich mit der markanten Mineralität des Gneises zu einem langlebigen Wein, der auch schon jung extrem viel Vergnügen bereitet.
**Aromenprofil:**
Dicht verwobenes Bouquet mit hellem Tabak, Kräutersulz und Sandelholz. Am tänzerischen Gaumen mit seidiger Textur. Im aromatisch, exotischen Finale mit Mango und Maracuja.
**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:** | Weingut Roman Jäger |
| **Ausbau:** | 6 Monate im Stahltank |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2035 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Riesling |
| **Artikelnummer:** | 0696519 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Riesling Smaragd

Ried Achleiten
Weingut Roman Jäger

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Österreich |
| **Ratings:** | Score 19.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Riesling |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2035 |
| **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