



Riesling Smaragd

Ried Steinriegl, Wachau DAC, Weingut Roman Jäger

Issu d'un terroir rocailleux de premier choix

Beschreibung:

Vignoble en pente raide avec des terrasses anciennes, très faibles rendements, vendanges manuelles naturelles et double sélection dans le vignoble et la cave. Extrêmement minéral et avec une belle texture en bouche grâce à l'élevage sur lies fines. Excellent! Tout aussi excellent et méritant absolument une visite, le Heuriger de la famille Jäger n'est ouvert que pendant les vendanges.

Degustationsnotiz:

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Bouquet très complexe de primevère, de thé vert froid et de saumure aux herbes, sur une touche de craie et de mandarine. Bouche racée et nerveuse, extrait mûr et poivré, corps puissant. Minéralité et note salée dans la finale droite, marquée par de la nectarine fraîchement cueillie.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Wach
Produzent:	Wachau DAC
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Riesling
Artikelnummer:	0322224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Steinriegl
Wachau DAC

Herkunft:	Autriche
Notation:	Falstaff 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.