



Riesling Smaragd

Ried Achleiten, Weingut Roman Jäger

Un Smaragd étincelant de Roman Jäger

Beschreibung:

Le vignoble de pointe Achleiten de la Wachau, situé dans la commune de Weißenkirchen, possède une tradition remarquable, puisqu'il est mentionné dans des documents dès le 9e siècle. Les vignobles en terrasses, extrêmement pentus, se trouvent sur des sols de roche primitive profonds avec une couche d'argile et un sol supérieur sablonneux - un sous-sol avec une excellente capacité de rétention d'eau. Roman Jäger produit ici un riesling d'émeraude de grande classe, d'une intensité impressionnante, mais aussi d'une merveilleuse finesse. La tension entre l'extrait fruité et la fraîcheur croquante est parfaitement équilibrée et confère à ce vin blanc, malgré toute sa puissance, beaucoup d'animation à la dégustation. Les fruits à noyau, les zestes d'agrumes et une note subtile d'herbes s'associent à la minéralité marquée du gneiss pour donner un vin de longue garde qui, même jeune, est extrêmement plaisant.

Degustationsnotiz:

Jaune clair. Bouquet plaisant d'abricot mûr, de tabac blond et de fleurs blanches, sur de la pêche de vigne, de la Jonagold et du miel de tilleul. Bouche complexe et racée, corps droit. Finale concentrée et minérale sur la nectarine et le poivre blanc.

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:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Wach

Produzent: Weingut Roman Jäger

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Riesling - Silvaner

Artikelnummer: 0696523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Achleiten
Weingut Roman Jäger

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Riesling - Silvaner
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés