



Riesling Smaragd

Ried Achleiten, Weingut Roman Jäger

Un frizzante Smaragd di Roman Jäger

Beschreibung:

I vigneti di Achleiten nella regione della Wachau, situati nel comune di Weißenkirchen, vantano una notevole tradizione, essendo citati in documenti che risalgono al IX secolo. I vigneti, estremamente ripidi e terrazzati, si trovano su terreni rocciosi profondi e primitivi con uno strato di argilla e un terreno superiore sabbioso - un sottosuolo con un'eccellente capacità di ritenzione idrica. Qui Roman Jäger produce un Riesling color smeraldo di grande classe, con un'intensità impressionante ma anche una meravigliosa finezza. La tensione tra l'estratto fruttato e la freschezza croccante è perfettamente bilanciata e conferisce a questo vino bianco, pur nella sua potenza, una grande vivacità all'assaggio. Frutti di bosco, scorze di agrumi e una sottile nota erbacea si combinano con la marcata mineralità dello gneiss per dare vita a un vino di lunga conservazione che, anche da giovane, è estremamente piacevole.

Degustationsnotiz:

Bouquet denso di tabacco leggero, sale alle erbe e legno di sandalo. Palato danzante con una consistenza setosa. Il finale è aromatico ed esotico, con mango e frutto della passione.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Austria
Appellation:	Wach
Produzent:	Weingut Roman Jäger
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	da subito fino al 2035
Varietà d'uva:	100% Riesling
Artikelnummer:	0696519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Achleiten
Weingut Roman Jäger

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi