



Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg, Wachau DAC, Weingut Knoll

Wachauer Riesling-Ikone aus dem legendären Kellerberg

Beschreibung:

Diese teilweise sehr steile Lage verdankt ihren Namen dem Dürnsteiner Kellerschlössl. Die geologische Besonderheit des Kellerbergs ist, dass an einigen Stellen mehr Löss liegen geblieben ist als an anderen. Durch Erosion wurde das eiszeitliche Sediment dann mit dem Gföhler Gneis-Material aus dem Untergrund vermischt, was sich in den kraftvollen und dichten Weinen aus dem Kellerberg markant widerspiegelt.

Aromenprofil:

(st) Intensives Bouquet nach einem vollen Korb mit reifem Weingartenpfirsich. Am Gaumen mit straffem Zug, fein pfeffrig, fleischiges Extrakt mit stützender Phenolik (=weißes Tannin). Im gebündelten Finale mit weißen Blüten, Mirabellen und Agrumen.

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: Wachau DAC

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 0353824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Dürnsteiner Ried Kellerberg
Wachau DAC

Herkunft: Österreich
Ratings: Score 19/20
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.