



Grüner Veltliner Smaragd

Himmelstiege, Domäne Wachau (Bio)

Vom rechten Donauufer: Ein Smaragd mit Seele und Herkunft

Beschreibung:

Die Trauben stammen von alten Rebstöcken aus den kühlen Lagen zwischen Rossatz und der Riede Traunthal. Sorgfältige Handarbeit auf steilen Terrassen und der schonende Ausbau im Edelstahltank sowie im großen Holzfass verleihen diesem Wein viel Tiefe und eine perfekte Balance. In der Nase zeigen sich reife gelbe Früchte, feine Exotik und der sortentypische Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Smaragd druckvoll, elegant und vielschichtig – mit kühler Mineralik, würziger Struktur und langem, präzisiertem Finale. Ein harmonischer Wein in klassischer Wachauer Stilistik – kraftvoll, ausgewogen und mit großem Lagerpotenzial.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: Domäne Wachau (Bio)

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 1237524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Himmelstiege
Domäne Wachau (Bio)

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.