



2020 Riesling Smaragd

Ried Steinriegl, Wachau, Weingut Roman Jäger

Aus steiniger Spitzenlage

Beschreibung:

Steillage mit uralten Terrassen, ganz kleine Erträge, natürlich Handlese und doppelte Selektion in Weinberg und Keller. Extrem mineralisch und mit schöner Textur am Gaumen dank des Ausbaus auf der Feinhefe. Klasse! Ebenfalls klasse und absolut einen Besuch wert ist auch der Heurigenbetrieb der Familie Jäger – nur während der Lese geöffnet!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. Verhaltener Beginn mit dunkler Mineralik, zarte Bienenwachsnote und gelbe Trockenfrüchte. Im zweiten Ansatz roter Apfel, etwas Akazienhonig und eine kühlende Donaubrise. Am komplexen, aber trotzdem klar ausgerichteten Gaumen mit spürbarer Phenolwürze, die Rasse ist perfekt gepuffert, man spürt förmlich jeden Stein im Weinberg, druckvoller und mächtiger Körper mit vibrierender Spannung. Im gebündelten Finale entlädt sich der Gigant und endet mit roter Apfel(schale), Melisse, Eisenkraut und betörender Extraktsüße – habe ich noch nie so intensiv erlebt wie dieses Jahr – ganz nah an der Höchstnote.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Wachau
Produzent:	Jäger
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0322220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Smaragd

Ried Steinriegl
Wachau
Weingut Roman Jäger

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren