

**2019****Grüner Veltliner Smaragd Terrassen**

Hersteller: Domäne Wachau  
ARTIKEL-NR. 37187

**Vinifikation/Ausbau:**

Die besten Trauben von kleinen Wachauer Terrassenweingärten werden für die hochwertigen Grünen Veltliner dieser Serie selektioniert. Von unterschiedlichen Lagen zwischen Loiben und Spitz stammen die Trauben für diese Terrassen-Abfüllung. Ein Grüner Veltliner im typischen Wachauer Stil, geprägt durch das besondere Klima und Terroir. Eine mühsame, nur händisch mögliche Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten und der karge Boden reduzieren den Ertrag auf rund 7'000 kg/ha. Nach der Gärung in Edelstahltanks wurde der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank kurze Zeit auch im grossen Holz-Lagerfass ausgebaut, was ihm zusätzliche Komplexität verlieh. Vegan zertifiziert.

**Charakter:**

Im Glas brillant leuchtendes Strohgelb. In der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt mit Aromen von reifem Apfel, weissem Pfeffer, etwas Zitrus, rauchigen Tabaknoten, Kernobst. Am Gaumen schöne Balance zwischen lebendig-frischer Säure und kräftig-elegantem Körper. Saftige Frucht nuances, viel Würze, getrocknete Wiesenkräuter. Langanhaltender Abgang.

**STECKBRIEF**

<b>Artikel-Nr.</b>	37187
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	ausdruckstark & fein
<b>Anbauregion</b>	Wachau
<b>Land</b>	Österreich
<b>Rebsorte</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	8° - 10° C
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2020 - 2024
<b>Hersteller</b>	Domäne Wachau
<b>Passt zu</b>	Geflügel, Salzwasserfisch, Meeresfrüchte, Süsswasserfisch, Fondue, Kalbfleisch, Krustentiere