



Riesling Smaragd Ried Singerriedel Wachau DAC 2023

Art. Nr.: 1140923

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Riesling

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2034

Bodentyp: Die Ried Singerriedel befindet sich auf windgeschützten, steilen Terrassen im Osten von Spitz und gilt als eine der besten Riesling-Lagen der gesamten Wachau. Die Lage speichert die herbstliche Sonnenwärme bis in die späten Abendstunden. Auf dem alten Par

Vinifizierung/Ausbau: Die Ried hoch über Spitz ist eine steile Terrassenlage, deren Bearbeitung extrem arbeitsaufwendig ist. Nachhaltige Bewirtschaftung und große Biodiversität prägen diese Riede. Die auf steilen Steinterrassen kultivierten Reben werden händisch geerntet. Die Trauben für den Riesling Smaragd von der Lage Singerriedel werden nach strengen Selektionskriterien in mehreren Lesedurchgängen händisch gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit und der Gärung in Edelstahltanks wird der Wein noch ein paar Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Säuregeschmack: Rassig

Säure: 7,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,7 g

Bewertung:

A la Carte: 97

Falstaff: 95

James Suckling: 95

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Schwein: Gebacken

Käse: Hart / Schnittkäse

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 42.90

Verkostnotiz

Helles Gelbgrün, in der Nase kühle Eleganz, dezente Aromen von Weingartenpfirsich und feine Kräuternoten, am Gaumen dicht und dennoch straff, mit lebendiger Säure und Mineralik, langanhaltend und elegant.