

Grüner Veltliner Smaragd®

Alte Kultur

2025

Weinbeschreibung

Unsere ältesten Grünen Veltliner-Reben bilden die Grundlage für einen Wein von besonderer Tiefe und Eleganz. Vielschichtig, präzise und außergewöhnlich langlebig vereint dieser Smaragd die Kraft alter Rebstöcke mit der kühlen Handschrift des Spitzer Grabens – ein Wein, der Herkunft und Zeit auf eindrucksvolle Weise widerspiegelt.

Lage & Herkunft

Die Trauben stammen von unseren ältesten Grünen Veltliner-Reben, die 50-70 Jahre alt sind. Tief verwurzelt liefern sie Jahr für Jahr nur geringe Erträge, dafür aber Trauben von außergewöhnlicher Konzentration und Ausdruck. Die lange Reifezeit und das kühle Mikroklima prägen den eleganten Charakter dieses Weines.

Ausbau

Ein Teil des Weines wurde im Edelstahltank, der andere Teil im großen Holzfass vergoren. Anschließend reifte der Wein mehrere Monate auf der Feinhefe. Die behutsame Reifung verleiht ihm Tiefe und Struktur, ohne die Herkunft und den Sortencharakter zu überdecken.

Speiseempfehlung

Ein ausdrucksstarker Speisenbegleiter zu Kalbfleisch, Wildgeflügel, Edelfischen, Hummer oder gereiftem Hartkäse.

Lagerpotenzial

Bereits in seiner Jugend beeindruckend, entwickelt dieser Wein über 15 Jahre und deutlich darüber hinaus zusätzliche Komplexität und Finesse.

Analytik

Alkohol: 13,5% vol.

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 2,7 g/l

Bewertungen

Falstaff Weinguide: 94 Punkte (Jahrgang 2025), 93 Punkte (Jahrgang 2024)

Vinaria Weinguide: 3 Sterne (Jahrgang 2024)

