

Grüner Veltliner Smaragd® *Ried Zornberg* *2025*

Weinbeschreibung

Die Ried Zornberg bringt Jahr für Jahr Weine hervor, die nicht durch Größe, sondern durch ihre Eleganz beeindrucken. Reife Frucht, feine Würze und eine präzise Säurestruktur fügen sich zu einem vielschichtigen Smaragd, der seine Herkunft mit Ruhe und Selbstverständlichkeit erzählt. Ein Wein, der mit jedem Schluck an Tiefe gewinnt.

Lage & Herkunft

Die Trauben stammen ausschließlich aus der Ried Zornberg im Spitzer Graben. Die Ried Zornberg ist unsere wichtigste Grüner Veltliner-Lage und liegt direkt hinter unserem Weingut. Die späte Lese Ende Oktober bis Anfang November sowie das kühle Klima fördern eine langsame Reife und verleihen dem Wein seine elegante Stilistik.

Ausbau

Ein Teil des Weines wurde im Edelstahltank, der andere Teil im großen Holzfass vergoren. Nach der Gärung reifte der Wein rund sechs Monate auf der Feinhefe und gewann dadurch an Struktur und Finesse.

Speiseempfehlung

Ideal zu Kalbfleisch, gebratenem Geflügel, edlen Fischgerichten sowie feinen Gerichten mit Pilzen oder heller Sauce.

Lagerpotenzial

Bereits in seiner Jugend vielschichtig und harmonisch, mit einem Reifepotenzial von 10 bis 15 Jahren.

Analytik

Alkohol: 13% vol.
Säure: 5,2 g/l
Restzucker: 2,2 g/l

Bewertungen

Falstaff Weinguide: 93 Punkte (Jahrgang 2025), 92 Punkte (Jahrgang 2024)
Vinaria Weinguide: 4 Sterne (Jahrgang 2024)
Meininger's Sommelier Zeitschrift: 93 Punkte (Jahrgang 2024)

