

DRINKS.

Domäne Wachau Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799139
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Wachau-Tal (Niederösterreich)
Abfüller	Domäne Wachau, 3601 Dürnstein 107, Autriche
Marke	Domäne Wachau
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	erinnert an grüne Äpfel, helle Baumfrüchte, Zitronen, Gesteinsminerale, Honig, weissen Pfeffer, Gras und Stachelbeeren.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Grüner Veltliner
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss



Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Asiatische Küche, Fisch & Meeresfrüchte, Kalb- und Rindfleisch, Mediterrane Küche, Schwein

Beschreibung

Auf ihrem Weg in Richtung Wien muss sich die Donau durch die Überbleibsel eines alten Faltengebirges, das Böhmisches Massiv, kämpfen. Die erodierende Kraft des Wassers erschuf in der hügeligen Landschaft ein 33 km langes Durchbruchstal, das nur an wenigen Stellen flache Uferandbereiche ausgebildet hat. Die Domäne Wachau liegt in einer dieser bevorzugten Lagen, die besonders viel Wärme abbekommen. Das bekannte Weingut wurde bereits im 12. Jahrhundert urkundlich erwähnt. Der Grossteil der Weingärten, von denen die Domäne ihr Traubengut bezieht, befindet sich nicht etwa auf dem flachen Gleithang des mäandrierenden Flusses, sondern auf den steilen Terrassenlagen dahinter. Dort dominieren Urgesteinsböden aus verwittertem Granit oder Gneis. Die Domäne arbeitet ausschliesslich mit Mitgliedern der Winzergenossenschaft Vinea Wachau zusammen, die laut Experten zu den führenden Weinbaubetrieben Österreichs zählt. Der Grüner Veltliner Smaragd Terrassen wird aus den besten Trauben der Terrassenweingärten zusammengestellt. Die Trauben werden relativ spät im Jahr händisch geerntet, selektiert, gepresst und durch eine kontrollierte Gärung im Edelstahltank vinifiziert. Der Grüner Veltliner Smaragd Terrassen passt hervorragend zu mediterranen Gerichten, asiatischen Spezialitäten, Schweinsbraten, Zanderfilet oder gefüllter Kalbsbrust. Er sollte innerhalb von fünf Jahren nach dem Erntezeitpunkt getrunken werden.