

Grüner Veltliner Ried Steinporz Smaragd® 2019

Geographische Lage und Riedenbeschreibung

- Seehöhe: 250 - 350 m
- Ausrichtung: Südost bis Südwest
- Alter der Rebstöcke: 40 - 60 Jahre
- Terrassen

Am Steinporz liegt das östlichste Vorkommen des Spitzer Granodioritgneises, einem Orthogneis aus umgewandeltem granitähnlichem Gestein. Begleitet wird er von basenreichem Amphibolit. Beide Gesteine sind stark verwittert und tiefgründig aufgemürbt. Spalten und Klüfte sind mit Kalk gefüllt, ein Überbleibsel der ehemaligen Lössbedeckung. Der hohe Verwitterungsgrad ermöglicht den Reben einen großen Wurzelraum.



Weinanalyse

- Alkoholgehalt: 14 %vol
- Restzucker: 8 g/l
- Säure: 6 g/l

Kostnotiz

Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, zart nach Mango und Blütenhonig, mit Wiesenkräutern unterlegt, ein Hauch von Kletzen, einladendes Bukett. Komplex, saftig, fruchtige Süße, lebendiger Säurebogen, zarter Honigtouch im Nachhall, gute Länge, bereits gut antrinkbar. (Falstagg 2021)