






Wagram, Niederösterreich

Ehmoser Grüner Veltliner Ried Georgenberg 2018

CHF 19.90

statt CHF 29.00

-  75cl
-  13.5%
-  Grüner Veltliner
- AN** 7223718

Produzent

Längst zählt das Weingut, das Ehmoser seit 1996 in dritter Generation leitet, mit seinen rund 17 Hektar Weingärten zu den Spitzenbetrieben der Region westlich von Wien. Rund 10 Kilometer nördlich der Donau wachsen die Reben rund um die Gemeinde Großweikersdorf auf südlich exponierten, wertvollen Rieden wie Hohenberg und Georgenberg. Aus Respekt vor der Natur greift Josef Ehmoser so wenig wie möglich, aber so viel als nötig in die natürlichen Gegebenheiten ein, um eine harmonische Reife seiner Trauben zu ermöglichen.

Region

Josef Ehmosers Reben wachsen auf den fruchtbaren, europaweit einzigartigen Lössböden des Wagram. Im pannonischen Klima des niederösterreichischen Weinbaugebiets mit kalten, aber schneearmen Wintern sorgt in den trockenen Sommern das Wechselspiel von heißen Tagen und kühlen Nächten für eine besonders ausgeprägte Aromenentwicklung der Trauben. Der tiefgründige Löss mit einem Kalkgehalt bis zu 30 Prozent ist dabei ein optimaler Wasserspeicher, der eine gleichmäßige Versorgung der Reben garantiert.

Herstellung

Der Grüne Veltliner von der Ried Georgenberg stammt vom wertvollsten Weingarten unseres Weinguts. Die reine Südlage im Nordosten von Großweikersdorf ist von tiefgründigem Löss über Urdonauschottern geprägt. Maischestandzeit, feinfühliges Ausbau im großen, traditionellen Holzfass und lange Lagerung auf der Feinhefe bringen einen einzigartigen Veltliner mit Struktur, großer Tiefe und Komplexität hervor.

Degustationsnotiz

Diese Grüner Veltliner stammt aus dem Herzstück seiner Weingärten und wurde nur im grossen Holzfass ausgebaut. Zu den vielschichtigen gelben Fruchtnoten wie Mirabelle, reife Aprikosen und Pflaumen gesellen sich in der Nase feine, würzige Aromen von weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er viel Schmelz, Kraft und eine tolle Länge. Ein Wein der sogar ein Wildgericht begleiten kann!

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu

Gänseleber, asiatische Küche, Hummer, würziger Käse, Wildgerichte, kräftiger Wels und Innereien