



Große Weine der Wachau

GRÜNER VELTLINER

SMARAGD AXPOINT 2019

Hirtzberger | Wachau
13,5 % vol. – trocken – € 92,-

Mittleres Gelbgrün mit Silberreflexen, verspielter Duft nach Ringlotten, Apfel, schwarzem Pfeffer und Tabak, etwas Orangenzesten, stoffig am Gaumen, erfrischende Säure, dezente gut integrierte Fruchtsüße, gelbe Tropenfrucht, Blütenhonig, gut eingebundener Alkohol, hoher Trinkfluss.

SMARAGD LOIBNER SCHÜTT 2019

Knoll | Wachau
13,5 % vol. – trocken – € 96,-

Dicht verwobenes, würziges Bouquet mit der typischen Kühle unterlegt, dahinter getrocknete Aprikosen und Sandelholz. Am Gaumen mit viel tiefgründiger Mineralik und geradliniger Ausrichtung. Im sehr lang anhaltenden Finale mit Tabak – wirkt dadurch elegant wie ein Pfeil.

LOIBNER SMARAGD VINOTHEKFÜLLUNG 2017

Knoll | Wachau
14 % vol. – trocken – € 146,-

Mittleres Gelbgrün. In der Nase intensive Kräuterwürze, zart nussige Nuancen, etwas Biskuit, reife gelbe Apfelfrucht unterlegt. Am Gaumen feine Birnenfrucht, sehr ausgewogen, angenehme Säurestruktur, bereits präsent und harmonisch

SMARAGD "M" 2018

F.X. Pichler | Wachau
15,5 % vol. – trocken – € 179,-

Rauchig-würzig unterlegte reife gelbe Fruchtnuancen, zart nussiger Touch, feiner Blütenhonig im Hintergrund. Komplex, stoffig, reife gelbe Frucht, cremiger Körper, feine salzige Nuancen im Abgang, mineralisch und anhaltend, weiße Frucht im Nachhall, Potenzial für viele Jahre."

SMARAGD STEINERTAL DAC 2020

Alzinger | Wachau
13 % vol. – trocken – € 75,-

Leuchtendes helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Ananas und frischer Marille, zart nach Blütenhonig, kandierte Orangenzesten. Stoffig, elegant, feine Fruchtsüße, finessenreiche Struktur, zitronig-salzig im Abgang, gute Länge, lebendiger Stil, mineralisch und lagerfähig.

SMARAGD HONIVOGL 2018

Hirtzberger | Wachau
13,5 % vol. – trocken
MAGNUM 1,5L – 379,-
0,75l € 179,-

Für sehr viele Weinliebhaber ist der Honivogl der Innbegriff des großen Grünen Veltliners - voller Kraft und Dichte, rauchig oftmals tabakig, frische Orangenzesten, feine gelbe Tropenfrucht, zarte Kräuterwürze, samtig-seidig, finessenreiche Säurestruktur und mineralischen Noten - ausdrucksstark & langlebig

RIESLING

**SMARAGD
DÜRNSTEINER SCHÜTT 2018**
Knoll | Wachau
13,5% vol. – trocken – € 103,-

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gebratene Ananasfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, zart nach kandierten Orangenzesten, mineralisch und ausdrucksvoll. Kraftvoll, stoffig, extraktsüß, feine gelbe Tropenfrucht, integrierter Säurebogen, bleibt haften, Limetten im Nachhall, salziger Rückgeschmack, Blütenhonig im Abgang, großes Potenzial.

**SMARAGD
KELLERBERG 2018**
F. X. Pichler | Wachau
13,5 % vol. – trocken – € 155,-

Laut internationalem Credo die Paradelage schlechthin. Extrem tief wurzelnde, alte Rebstöcke machen Weine aus dieser Lage einzigartig. Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von Blütenhonig, gelbe Tropenfrucht, kandierte Mandarinenzesten, facettenreich und einladend. Komplex, feine Fruchtsüße, eingebundener Säurebogen, cremig, saftig und anhaftend, feine Ananasfrucht im Abgang, vielversprechendes Potenzial.

**SMARAGD
LOIBNER LOIBENBERG
2019 – € 91,-
2020 – € 87,-**
F.X. Pichler | Wachau
13,5% vol. – trocken

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte florale Nuancen, weiße Pfirsichfrucht, zart nach Limetten, dunkle Mineralität unterlegt. Komplex, saftig, feine gelbe Frucht, zart nach Ananas, finessenreich, dezente Fruchtsüße im Abgang, elegant und bereits zugänglich, sicheres Entwicklungspotenzial.

**SMARAGD
SINGERRIEDEL 2018**
Hirtzberger | Wachau
13,5 % vol. – trocken
MAGNUM 1,5L - € 370,-
0,75L - € 182,-

Einer der größten Rieslinge der Welt - extrem mineralhaltiger Boden aus Paragneis, Glimmer, Schiefer - ausdrucksstark, Finesse, große Dichte. Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktive Steinobstnuancen, feine Tropenfrucht, zart nach Mandarinenzesten, rauchig-mineralisch, einladendes Bukett. Saftig, stoffig, elegant, feine Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, zarter Blütenhonig im Nachhall, sehr gut anhaftend, sicheres Reifepotenzial für viele Jahre.

