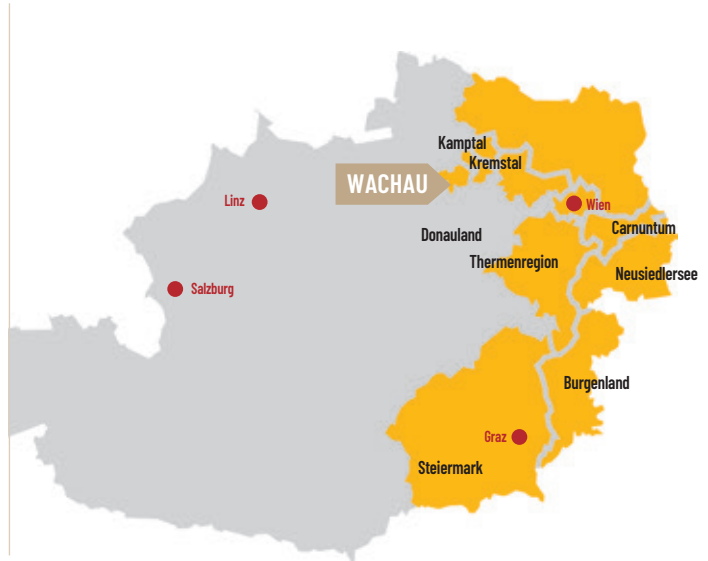


## DIE REGION

Die **Wachau**, nordwestlich von Wien am Donaudurchbruch ist eine der spektakulärsten Weinbauregionen der Welt. Auf atemberaubend steilen Terrassen stehen die Reben auf massiven Urgesteinsböden, die sich schroff vom Donauufer in den Himmel aufschwingen. Weinbau in dieser Lage zu betreiben, heißt Liebe und Enthusiasmus zu Reben und Wein in einem überbordenden Maß aufzubringen, denn es muss alles von Hand verrichtet werden. Mit ihren gerade einmal 1.300 Hektar ist die Wachau klein und exklusiv. Bereits 1983 hat sich die Winzervereinigung Vinea Wachau eine eigene Qualitätspyramide geschaffen, wobei »Steinfeder« für leichte Weine steht, »Federspiel« für mittelherrliche Weine, und als höchste Kategorie »Smaragd«, benannt nach der Smaragdeidechse für gehaltvolle und ausdrucksstarke Weine.



Martin Mittelbach,  
Winemaker und Eigentümer

## DER ERZEUGER

Der kurios anmutende Name **Tegernseerhof** ist auf Mönche zurückzuführen, die sich vor gut 1.000 Jahren auf den Weg vom Tegernsee in die Wachau begaben, da in ihrer angestammten Heimat Weinbau nicht möglich war. Seit fünf Generationen bewirtschaftet die Familie Mittelbach den Hof nebst seiner beeindruckenden Steillagen, in denen jede Arbeit ausschließlich von Hand verrichtet werden kann. Angebaut werden vor allen Dingen die klassischen Wachauer Rebsorten, der Grüne Veltliner und der Riesling, die ausgesprochen stilvoll in die Flasche kommen. Der Tegernseerhof gilt als einer der großen Aufsteiger Österreichs der letzten Jahre.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER WACHAU

In der Wachau treffen zwei sehr interessante klimatische Faktoren aufeinander: einerseits Wärme, die aus der ungarischen Tiefebene aus Südost in die Wachau strömt, andererseits aber auch viel Kühle, die aus der Böhmisches Platte in die steilen Weinhänge zieht. Dieses Wechselspiel des Klimas im Verbund mit den verwitterten Urgesteinsböden bildet eine perfekte Heimat für zwei herrliche Rebsorten, den **Riesling** und den **Grünen Veltliner**. Beide Weine zeigen eine einzigartige wie faszinierende Charakteristik, die mit nichts auf der Welt zu vergleichen ist. Einige wenige Hektar sind zudem mit dem **Neuburger** bepflanzt, einer autochthonen Sorte Österreichs, die hier sehr an exzellente weiße Burgunder erinnernde Weine erbringt.

# 2019 FUNDSTÜCK GRÜNER VELTLINER SMARAGD

Trocken, Wachau, Tegernseerhof

## WEINBESCHREIBUNG

Als Smaragd sind die besten trockensten Weißweine der Wachau von der Vinea Wachau klassifiziert. In dieser Kategorie finden sich die reifsten und lagerfähigsten Weine aus besten Lagen des Gebiets, die meist erst Mitte November gelesen werden. Strohfalten mit weiß-goldenen Reflexen funkelt die Farbe dieses Veltliners im Glas. Der Duft zeigt sich intensiv und erinnert an **Pfirsich, Aprikose** und **Grapefruit**, daneben macht sich die charakteristische Note von **weißem Pfeffer** bemerkbar. Der Geschmack ist harmonisch, ausgewogen, gut balanciert zwischen Frucht, Säure und Extrakt. Das Mundgefühl ist geschmeidig, die Säure ist harmonisch eingebunden und fügt dem Geschmack eine zart mineralische Komponente zu. Dieser Veltliner ist jetzt bereits pures Trinkvergnügen, hat aber noch Potenzial für weitere Jahre.



GOLDMEDAILLE

BERLINER WEIN TROPHY  
SOMMER 2020

Grüner Veltliner



2025



9°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Smaragd ist ein idealer Wein zu Tafelspitz und zu Wiener Schnitzel, harmonisiert aber auch hervorragend mit gedünstetem Fisch oder Meeresfrüchten, und passt hervorragend zu Hummer.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---