

Högl

GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED 1000-EIMERBERG 2018

Das Monument vom 1000-Eimerberg. Opulent, tabakig und exotisch zieht er in die Nase, konzentriert und dicht, und so geht es fürs erste im Mund weiter, weich, rund und saftig ist die Textur, präzise und frisch die Frucht ehe am Gaumen wieder die würzigen Noten dominieren, Zigarre und ein wenig Mango, und das bleibt dann auch, lang und eindringlich und über die nächsten 4-6 Jahre.

RIED 1000-EIMERBERG

Der Burgberg oder 1000-Eimerberg steht weit sichtbar draußen an der Donau und bildet quasi die Pforte zum Spitzer Graben. Gneis dominiert und mit ihm der Riesling, mit dem fast der ganz Hügell bestockt ist. Aber eben nur fast: in einem V-förmigen Stück hat sich über Jahrhunderte erodiertes Material angesammelt hat, perfekt geeignet für Veltliner, den wir dann auch vor zehn Jahren dort ausgesetzt haben. Die besten Qualitäten entstehen in kühlen, klassischen Jahren, zu viel Sonne erhöht hier schnell den Wasserstress. Im Gegensatz zu den Spitzer Lagen wirken die Weine hier reifer, weniger getragen von der Säure und somit auch etwas gefälliger.

Weinbeschreibung

„Duftet nach Honigmelonen, Apfelmus, Mangos, eingefasst von einem feinen Pfefferl; mächtige Statur, extraktreich, fast barocke Fülle, aber wunderschön komponiert, nichts zu viel, nichts zu wenig; bereits total offen, hedonistischer Veltliner mit tollen Reserven.“ Vinaria Jungweinatlas 2019

Lesezeitpunkt | 17. & 18. Oktober 2018

Alkohol | 14,5 % Vol.

Säure | 5,3 g/l

Restzucker | 1,7 g/l

93 P Falstaff Weinguide 2019/20

93+ P A La Carte (Sommer 2019)

