



KOLLMITZ
RIESLING
SMARAGD
2015

Unser Weingarten befindet sich an einer der höchsten Stellen des Jochinger Kollmitz, der teils steil, teils sanft Richtung Süd-Ost, Süd und Süd-West abfällt. Höhe und Kargheit sorgen für späte Reife, der immerwährende Wind für lang anhaltende Traubengesundheit.

2015 startete mild. Austrieb und Blüte waren problemlos. Regen im Mai versorgte die Reben mit Wasser, der Juni war angenehm warm. Ab Juli stiegen die Temperaturen auf über 35°C. Viele Reben legten einen Vegetationsstopp ein und setzten ihre Entwicklung erst mit dem Ende August einsetzenden Regen wieder fort. Dadurch blieb die Säure stabil und als ab September die Temperaturen merklich sanken, war eine ideale Balance in den langsam reif werdenden Trauben garantiert. Die Lese begann unter blauem Himmel und das blieb auch bis zu ihrem Ende, Mitte November, so. Die Ernte erfolgte am am 23. September, sowie am 20. und 22. September sowie am November 2015, selbstverständlich per Hand.

Alkohol: 13,4 %vol

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: 4,8 g/l

Trockenextrakt: 30,0 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Gelbgrün, Kühle Frucht wird von steinigen Nuancen begleitet, Pfirisch, Quitte, feine Honignuancen, saftig, druckvoll, voller Spannung, füllig und vital mit trinkanimierender lebendiger Säure, steht erst am Anfang seines Lebens.

WEINHOFMEISTEREI
MATHIAS HIRTZBERGER

Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger GmbH, Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf i. d. Wachau
Telefon: 0043 2715 22 955, wein@hofmeisterei.at, www.weinhofmeisterei.at