



Varenummer: 6756

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Vinea Wachau
Fadlagring på	Eg, Tonneaux
Fadperiode	10
Gemmepotentiale	10-15 år
Serveringstemperatur	8-10

# Weingut Johann Donabaum Riesling Smaragd Setzberg

Årgang: 2019  
Østrig, Wachau, Spitz

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

## Når jordbunden skaber guddommelig Riesling

Den vestlige del af enkeltmark Setzberg har marmor, silikatmarmor, kalksolikat, kvartz og sandsten i øverste lag. Vinen har et smukt grønligt skær, igen med sølvreflektioner. Små abrikoser, ananas og et pust af blomsterhonning møder den underliggende mineralitet. Saftig, tæt struktur med tropefrugt, salt, flot syre og fed frugt i afslutningen. Flot gemmepotentiale

## Mad der matcher

De eksotiske noter matcher det asiatiske køkken virkelig flot. Også gerne selvom det er lidt "spicy", - de tropiske noter og restsødmen passer flot. Til skaldyr, især stegt/grillet, får du også et flot match.

I landsbyen Spitz, Wachau, mellem bjerge og skove, ved Donau's bred, har jeg fundet Weingut Johann Donabaum.

Riesling og Østrigs nationaldrue til hvidvin, Grüner Veltliner dyrkes i "Weltklasse" niveau hos familien Johann Donabaum.

Vinhuset nyder stor anerkendelse og har høstet et væld af priser for deres vine. Riesling, Grüner Veltliner og Neuburger.

I 1983 dannede vinbønderne i Wachau "Vinea Wachau" med det mål at katapultere Wachau til verdensklasse. Kodex handler om bæredygtig dyrkning, alene brug af egne druer, skarpe regler for dyrkning - alt med det mål at skabe en HEL region med ypperlige vine. Og det er lykket.

Vinea Wachau har dannet 3 "klasser" af vin, som sikrer kvalitet, autensitet, typisitet og karakter.

STEINFEDER - Navnet hentyder til det Steinfedergræs, der vokser mellem vinstokkeen. Vinen har en frugtrig charme, max. alkohol på 11,5% og er en "fjerlet" (feder) vin  
FEDERSPIEL - En nuanceret, karakterfuld og



**Nemogaarden ApS**  
Engvangen 7-9  
2680 Solrød  
[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30  
eller [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)

