

# Schmelz



## 2022 Gr.Veltliner Smaragd Ried Kollmitz - Schmelz

FAL95

Ein Wein mit großer Eleganz

**Falstaff: "Mittleres Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Reifes gelbes Kernobst, ein Hauch von Orangenesten, zart nach Ananas, würzig unterlegt. Saftig, komplex, facettenreiche Säurestruktur, mineralisch-salzig, etwas Marille im Abgang, lang anhaltend, vielschichtiger Speisenbegleiter mit Potenzial."**

---



### Schmelz, Johann

Im kleinen Winzerort Joching befindet sich das Weingut Schmelz, wo bereits seit fünf Generationen Weinbau betrieben wird. Heute wird das Weingut von Johann und Monika sowie den beiden Söhnen Thomas und Florian geführt. Die elf Hektar Rebfläche erstrecken sich über eine Länge von sechs Kilometern von Wösendorf bis Unter-Loiben. Die Sorte Grüner Veltliner wird auf etwa 60 Prozent der Rebfläche kultiviert, gefolgt vom Riesling mit rund 30 Prozent. Vervollständigt wird das Sortiment mit etwas Sauvignon Blanc und Gelbem Muskateller. Die Weine der Familie, die Gründungsmitglied des Verbandes »Vinea Wachau« ist, wurden von vielen Fachzeitschriften und bei Verkostungen ausgezeichnet.

### ÖSTERREICH

#### Wachau

Das Weinbaugebiet Wachau erstreckt sich durch das enge Donautal zwischen Melk und Krems, wobei die Landschaft genauso so einzigartig ist, wie die Weine, die dort entstehen. Auf einer Rebfläche von rund 1.400 Hektar gedeihen nicht nur die Hauptrebsorten Grüner Veltliner und Riesling in außergewöhnlichen Qualitäten, auch Neuburger, Muskateller oder Sauvignon Blanc garantieren berauschende Geschmackserlebnisse. Um die Identität sowie die Naturbelassenheit der Wachauer Weine zum Ausdruck zu bringen, hat man sich entschlossen die Weine in drei Weinkategorien zu unterteilen. Die 1983 gegründete Vereinigung VINEA WACHAU schuf die Kategorien "Steinfeder" (1984), "Federspiel" und "Smaragd" (beide 1986) zur Klassifizierung der Wachauer Weine mit Rücksichtnahme auf die einzigartigen klimatischen und geologischen Bedingungen.

- "Steinfeder" charakterisiert leichte, duftige Weine.

- "Federspiel" weisen eine charmante Fruchtigkeit sowie einen kraftvollen Charakter auf.

- „Smaragd“ -Weine haben enormes Lagerpotenzial und zeichnen sich durch ihre Kraft aus.

Diese drei Kategorien dürfen nur von Mitgliedern der VINEA WACHAU geführt werden und sind markenrechtlich geschützt.