



JAMEK



2022 Spätburgunder - Jamek

Klassische Burgundernote, ansprechende Fruchtfülle

Gärung im Edelstahlbehälter, 20 Tage Maischestandzeit, malolaktische Gärung im großen Holzfaß, 15 Monate
Holzfasslagerung



Jamek - Fam. Altmann

Der Grundstein des Weingutes wurde von Anton Jamek im Jahre 1910 gelegt, er kaufte die ersten Weinberge und Fässer. Josef Jamek füllte 1960 den ersten Riesling sortenrein, lagenrein und naturbelassen, das heißt ohne Zucker ein, für die damalige Zeit eine mutige Entscheidung. Heute gilt Josef Jamek zu Recht als Doyen der Wachau. Von 1996 bis 2013 führten Schwiegersohn Hans und Tochter Jutta Altmann den Betrieb, der heute 25 ha Weingärten umfasst. Seit 2013 sind es nun Schwiedersohn Herwig und Tochter Julia die das Weingut voranbringen. Da Herwig und Julia den Namen Jamek annahmen, ist das Weingut nun wieder in Jamek'scher Hand.

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.