
- WINZERHOF -
SUPPERER



2022 Riesling Smaragd Ried Kreuzberg - Supperer

Das Klima und der Boden des Kreuzbergs werden vom Dunkelsteiner Wald bestimmt. Kühle Fallwinde in Kombination mit einem Paragneiskomplex über Amphibolit führen zu gut strukturierten Wein mit frischer Säure.

Strohgelb, im Geruch feine Trockenfrüchte, Pfirsich und Orange, reife Steinobstaromen finden sich im Geschmack wider, angenehme Würze, würzig-vollmundiger Abgang



Supperer

Der Winzerhof Supperer ist rund 800 Jahre und mittlerweile wird dieser von der jungen dynamischen Familie Bernadette und Wolfgang Supperer geführt. Gelegen im Herzen der Wachau bewirtschaften sie knapp 9 ha Rebfläche in den besten Lagen des rechten Donaufers dazu zählen die Rieden Steiger und Kreuzberg. Die Weingärten gedeihen auf Urgesteins- und Schwemmlandböden.

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.