

# PIEWALD HELMUTH, SPITZ AN DER DONAU

## RIESLING BIERN SMARAGD

### PIEWALD HELMUTH, SPITZ WACHAU



Jahrgang:	2014
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Piewald Helmuth, Spitz an der Donau</b>
Traubensorte(n):	Riesling
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischen Orangenzesten unterlegte Weingartenpfirsichfrucht, mineralische Nuancen, angenehme Würze. Saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, finessenreicher Säurebogen, bleibt gut haften, verfügt über Entwicklungspotenzial.

#### *Empfehlung*

---

Passend zu Vorspeisen, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel & Kalbfleisch, Asiatische Speisen, sowie Hart & Weichkäse.

#### *Produzent*

---

**Piewald Helmuth, Spitz an der Donau** - Der Quereinsteiger Helmuth Piewald übernahm den elterlichen Hof erst 2005, nachdem er zuvor bei Franz Hirtzberger und anderen Top-Betrieben das Handwerk gelernt hatte. Er versucht gezielt die Details der unterschiedlichen Terroirs herauszuarbeiten. Das Weingut, Mitglied der Vinea Wachau, liegt am bekannten Spitzer Graben. Die Lagen sind so steil, dass der Einsatz von Maschinen fast unmöglich ist. Die Rebstöcke wurzeln oft auf nacktem Felsen, Humus gibt es wenig, ebene Flächen überhaupt nicht. Häufig pfeift ein frischer Wind durch den Graben, der im Sommer Kühlung bringt, die Reben nach Regen schnell trocknet und so potenzielle Krankheiten verhindert. Das Augenmerk gehört den klassischen Sorten der Wachau: Grüner Veltliner und Riesling, daneben gibt es noch etwas Muskateller und Neuburger.