

# waldschütz

seit 1849

RIED  
ANZENTHAL  
RIESLING



Jahrgang	2022
Alkohol	13,5
Gebiet	Wagram
Bodenstruktur	Löss, Donauschotter
Auspflanzungsjahr	1994
Trinktemperatur	10 °C
Lagerpotential	bis 2026
Gebinde	0,75l
Speiseempfehlung	Kräftige, saftige Speisevariationen, beispielsweise geschmorte Kalbsackerl in Sauce aber auch dunkles Fleisch als Steaks
Bodenprofil	Wagram Reserve Anzenthal Riesling vom Weinhof Waldschütz wächst in der Riede Anzenthal, direkt an der Urkante des Wagrams. Millionen Jahre zuvor floss die Donau durch das Wagramtal. Der Fluss schwemmte Donauschotter an, worauf sich der für den Wagram typische Löss bildete. Der Weingarten wurde terrassiert und ist nach Süden ausgerichtet. All diese Faktoren, Sonne, der fette und nährstoffreiche Löss im Oberboden sowie der karge Donauschotter im Unterboden, machen diesen Riesling so besonders: mineralisch und doch cremig fein!
Weinbeschreibung	Ein glänzendes sattes Gelb, mit goldenen Schimmern und kräftiger Viskosität lässt das Auge des Verkosters erleuchten. Nach dem Schwenken des Glases steigt dem Genießer ein an Pfirsich erinnernder Duft in die Nase. Eingebettet in exotische Fruchtnoten und einem zarten Hauch von Akazienblüten-Honig besticht dieser Wein mit seinem unverkennbaren Charme. Geschmacklich verblüfft der Riesling, denn neben den auch im Geruch merkbaren Pfirsich-Noten findet man eine angenehme Mineralik, die vom Donauröllschotter mitgegeben wird. Ein durch den Wagramer Löss verursachter Schmelz verleiht diesem Riesling vom Weinhof Waldschütz eine unverkennbare Vielschichtigkeit sowie cremige Finessen.