

	<p>★ ★ ★ ★</p> <h2>Weingut Familie Schmelz</h2> <p>3610 Joching, Weinbergstraße 14 T: +43 (2715) 2435, F: +43 (2715) 2435 4 info@schmelzweine.at, www.schmelzweine.at</p>
	<p>Kellermeister und Ansprechpartner: Johann und Thomas Schmelz Anzahl/Flaschen: k. A. (100 % weiß) Hektar: 10 + 5 Verkostung/Ab-Hof-Verkauf: ja, »Weinbühne«; Mo. bis Sa. 10–18 Uhr Heuriger: ja, Termine lt. Homepage Andere Produkte: selbst gemachte Marmeladen Vereinszugehörigkeit: Vinea Wachau Messen: VieVinum, ProWein</p>
<p><b>I</b>m Herzen der Wachau, in Joching, befindet sich das Familienweingut Schmelz, geführt von Johann und Monika sowie Sohn Florian, Sohn Thomas und seiner Frau Bianca. Die Rebfläche verteilt sich von Wösendorf bis Unterloiben (8 km). Dadurch sind die Weine geprägt von verschiedenen Böden und Klimafaktoren. Grüner Veltliner ist die Hauptsorte, gefolgt vom Riesling. Vervollständigt wird das Sortiment von Gelbem Muskateller, Sauvignon Blanc und Weißburgunder. Liebevoller Arbeit in den Weingärten und eine sorgfältige Ernte sind die Basis für ein gesundes Traubenmaterial, das im Keller schonend mit moderner Technik verarbeitet wird. Es entstehen trinkfreudige, unverwechselbare Weine mit dem gewissen Fruchtschmelz. Die Weine der Familie, die Gründungsmitglied des Gebietschutzverbandes »Vinea Wachau« ist, werden bei zahlreichen internationalen und nationalen Verkostungen ausgezeichnet. 2005 wurde Hans Schmelz von Falstaff zum »Winzer des Jahres« gewählt. Weinverkostungen sind im modernen Ambiente mit traumhaftem Ausblick in die Weingärten möglich.</p>	<p><b>(95) Riesling Smaragd Best Of 2015</b> 14 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€ Helles Grüngelb, Silberreflexe. Noch etwas zurückhaltend, feine Akzente von Pfirsich, ein Hauch von Blütenhonig, mineralische Nuancen. Komplex, saftig, feine Fruchtsüße, finessenreich strukturiert, saliner Touch im Abgang, sehr präzise und harmonisch, große Länge, sicheres Entwicklungspotenzial.</p> <p><b>(94) Grüner Veltliner Smaragd Best Of 2015</b> 14 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€ Leuchtendes Gelbgrün. Zart rauchig unterlegte Kräuterwürze, feine gelbe Fruchtnuancen, tabakige Note. Kraftvoll, saftig, gelbe Ringlotten, gut strukturiert, zarte Extraktsüße im Finale, gute Länge, sicheres Reifepotenzial.</p> <p><b>(94) Riesling Smaragd Dürnsteiner Freiheit 2015</b> 13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€ Leuchtendes Gelbgrün. Mit rauchiger Terroirwürze unterlegte weiße Steinobstanklänge, dunkle Mineralität. Straff, engmaschige Textur, frische weiße Apfelfrucht, lebendiger Säurebogen, salziger Nachhall, gute Länge, sicheres Reifepotenzial.</p> <p><b>(93) Grüner Veltliner Smaragd Höhereck 2015</b> 13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€ Leuchtendes Gelbgrün. Feinwürzig unterlegte Nuancen von Honigmelone, frische Zitruszesten, mineralischer Touch. Würzig, cremige gelbe Apfelfrucht, feine Säurestruktur, dunkle Terroirnuancen im Abgang, gute Länge.</p> <p><b>(93) Grüner Veltliner Smaragd Steinertal 2015</b> 13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€ Leuchtendes Gelbgrün. Mit angenehmer Kräuterwürze unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Orangenzen, Nuancen von Tropenfrüchten. Komplex, feine weiße Fruchtnoten, gut integrierte Säurestruktur, feine Extraktsüße im Abgang, mineralischer Nachhall.</p>

**(93) Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg 2015**

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Blütenhonig unterlegte frische Apfelfrucht, kandierte Orangenzensten. Elegant, reife gelbe Frucht, lebendig strukturiert, dunkle Mineralität im Abgang, gutes Reifepotenzial, bereits antrinkbar.

**(93) Riesling Smaragd Steinriegl 2015**

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€

Leuchtendes Gelbgrün. Floral unterlegter frischer Weingartenpfirsich, ein Hauch von Orangenzensten, Blütenhonig, attraktives Bukett. Saftig, elegant, gute Komplexität, frischer Säurebogen, salziger Nachhall, bereits gut entwickelt.

**(92) Grüner Veltliner Smaragd Pichl Point 2015**

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte weiße Apfelfrucht, zarter Anistouch, mineralische Nuancen. Saftig, frisch strukturiert, dezente Mango-Papaya-Frucht, feine Extraktsüße im Abgang, bereits zugänglich.

**91 Grüner Veltliner Federspiel Ried Klaus 2015**

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische gelbe Apfelfrucht, zart nach Mango, ein Hauch von Orangenzensten, mineralischer Touch. Saftig, gute Komplexität, süße Birnenfrucht, frischer Säurebogen, bleibt gut haften, ein eleganter Speisenbegleiter, vielseitig einsetzbar.

**90 Riesling Federspiel Wachauer Weingebirge 2015**

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von Orangenkonzentrat, reifer gelber Pfirsichtouch, dezente Kräuterwürze unterlegt. Saftig, angenehme Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, etwas Honig im Abgang, bereits gut entwickelt.

**90 Grüner Veltliner Federspiel Wachauer Terrassen 2015**

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von frischer Birne, zart nach Blütenhonig, dezente Kräuterwürze unterlegt. Saftig, elegant, zarte Würze, feine Fruchtsüße, integrierte Säurebogen, zitronig-mineralischer Nachhall.

**90 Grüner Veltliner Federspiel Pichl Point 2015**

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart floral unterlegte feine Steinobstanklänge, etwas Litschi und Anis im Hintergrund. Mittlerer Körper, feine Marillenfrucht, zarter Säurebogen, etwas Honig im Abgang, zugänglicher Stil.

**88 Loibner Grüner Veltliner Federspiel 2015**

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€

**(93) Weißer Burgunder Auslese 2015**

13 Vol.-%, DV, Stahltank, süß, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine süße Birnenfrucht, zart nussige Anklänge, etwas Blütenhonig. Saftig, seidige Textur, integrierte Süße, die gut balanciert ist, gelbe Frucht im Nachhall, ein eleganter und präziser Auslestil mit Entwicklungspotenzial.