



WEINGUT FAMILIE SCHMELZ

Im Herzen der Wachau, in Joching, befindet sich das Familienweingut Schmelz, geführt von Johann und Monika sowie den Söhnen Florian und Thomas sowie seiner Frau Bianca. Die Rebfläche verteilt sich von Wösendorf bis Unterloiben. 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. Liebevolle 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 Tropfen 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.

95 Riesling Smaragd Best Of 2016

14 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€ 
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von reifer Marille, ein zarter Touch von Dörrobst, zart nach kandierten Orangenzesten, etwas Blütenhonig. Komplex, saftig, feine gelbe Frucht, frischer Säurebogen, angenehme Fruchtsüße im Abgang, bleibt sehr gut haften, stoffiger, finessenreicher Rieslingstil mit gutem Entwicklungspotenzial.

(94) Riesling Smaragd Dürnsteiner Freiheit 2016

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€ 
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Blütenhonig, ein Hauch von Weingartenpfirsich, Nuancen von Mandarinenzesten. Saftig, elegant, reifer gelber Pfirsich, finessenreiche Säurestruktur, feine Fruchtsüße im Abgang, komplex und mit guter Länge ausgestattet, sicheres Reifepotenzial.



WEINGUT FAMILIE SCHMELZ

3610 Joching, Weinbergstraße 14
T: +43 (2715) 2435, F: DW -4
info@schmelzweine.at
www.schmelzweine.at

Kellermeister/Kontakt:

Johann und Thomas Schmelz

Produktion: 100 % weiß

10 + 5 Hektar

Verkostung/Ab-Hof-Verkauf:

»Weinbühne«: Mo. bis Sa. 10–18 Uhr

Andere Produkte:

selbst gemachte Marmeladen

Veinszugehörigkeit:

Vinea Wachau

Messen: VieVinum, ProWein

(93) Riesling Smaragd Ried Steinriegl 2016

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€ 

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig-kräuterwürzig unterlegte weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Maracuja, Mandarinenzesten, etwas Blütenhonig, mineralischer Touch. Straff, engmaschig, weiße Tropenfrucht, frischer Säurebogen, salziger Nachhall, Limetten im Rückgeschmack.

91 Riesling Federspiel Wachauer Weingebirge 2016

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€ 

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarter Blütenhonig, Orangenzesten, gelbe Pfirsichfrucht unterlegt. Saftig, rund und elegant, angenehme Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, bereits harmonisch, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

91 Riesling Federspiel Stein am Rain 2016

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€ 

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Frischer Weingartenpfirsich, zart nach Honigmelone, ein Hauch von Zitruszesten. Mittlerer Körper, feine Fruchtsüße, etwas Birne, angenehmer Säurebogen, bleibt haften, Blütenhonig im Nachhall.

94 Grüner Veltliner Smaragd Ried Steinertal 2016

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€ 

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Mango und Ananas, ein Hauch von Blütenhonig. Gute Komplexität, feine Apfel- frucht, mineralisch-salziger Touch, feiner Säurebogen, dezente Fruchtsüße im Nachhall, bleibt haften, gutes Reifepotenzial.

94 Grüner Veltliner Smaragd Best Of 201614 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€ **V**

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart tabakig, ein Hauch von Wiesenkräutern, ein Hauch von Anis, Nuancen von Mandarinenzesten, etwas Marille. Saftig, feine Fruchtsüße, reife gelbe Tropenfrucht, finsessenreiche Struktur, komplex und lange anhaltend, mineralisch und sehr gut anhaltend, zitroniger Touch im Rückgeschmack, sicheres Reifepotenzial.

93 Grüner Veltliner Smaragd Ried Loibenberg 201613,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€ **V**

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte Ananasfrucht, etwas Mango, zart nach weißer Birne. Komplex, feine tabakige Würze, gelbe Apfelfrucht, feiner Säurebogen, dezente Fruchtsüße im Nachhall, mineralischer Rückgeschmack.

92 Grüner Veltliner Federspiel Ried Pichl Point 2016

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Wiesenkräuter, feine Apfelfrucht, dunkle Mineralität, angenehme tabakige Nuancen unterlegt. Saftig, elegant, zarte gelbe Frucht Nuancen, feiner Säurebogen, bleibt gut hängen, vielversprechendes Entwicklungspotenzial.

92 Grüner Veltliner Smaragd Ried Pichl Point 201613,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€ **V**

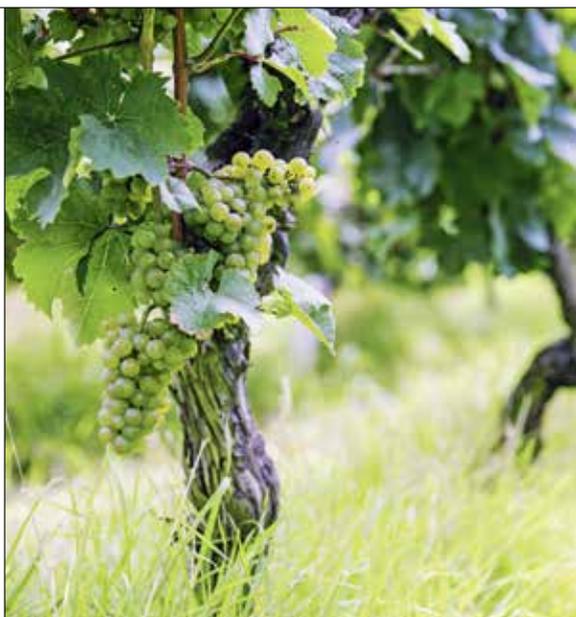
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Rauchig, dezente Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenzenen, gelber Apfel, tabakige Nuancen. Mittlere Komplexität, weiße Birnen, frische Säurestruktur, mineralisch-zitroniger Touch, reife Apfelfrucht im Nachhall.

91 Grüner Veltliner Federspiel Tom 201612,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€ **V**

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feinen Wiesenkräutern unterlegte weiße Tropenfruchtnuancen, ein Hauch von frischen Orangenzenen. Straff, knackig, weißer Apfel, feiner Säurebogen, fruchtige Süße im Nachhall, mineralischer Abgang, vielseitig einsetzbar.

91 Loibner Grüner Veltliner Federspiel 201612,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€ **V**

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Anis unterlegte reife gelbe Tropenfrucht, zart nach frischen Orangenzenen, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, frischer Säurebogen, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, gutes Potenzial.

**91 Grüner Veltliner Federspiel Ried Klaus 2016**12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€ **V**

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Tropenfruchttanklänge, zarte Nuancen von frischen Orangenzenen, mineralischer Touch. Stoffig, engmaschig, angenehme weiße Apfelfrucht, feiner Säurebogen, zarte Fruchtsüße im Finale, ein balancierter Speisenbegleiter.

90 Grüner Veltliner Federspiel Ried Steinwand 201612,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€ **V**

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Einladende gelbe Apfelfrucht, zart nach Mango und Blütenhonig, feine tabakige Nuancen. Saftig, weißer Apfel, frisch strukturiert, zitroniger Touch, salzige Mineralität im Abgang, vielseitig einsetzbar.

94 Weißburgunder Smaragd Ried Postaller 201613,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€ **V**

Helles Gelb, Silberreflexe. Feine weiße Birnenfrucht, ein Hauch von Honigmelone, gewürzige Nuancen, zart nach Kamille. Saftig, elegant, cremige Textur, feine Fruchtsüße, bleibt gut haften, ein Hauch von Dörrobst im Nachhall, sehr gute Länge, sicheres Reifepotenzial.

90 Gelber Muskateller Ried Postaller 2016

13 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€

Helles Gelb, Silberreflexe. Traubiges Bukett, ein Hauch von Muskatnuss, Holunderblüten. Weiße Pfirsichfrucht, lebendig-vibrirende Struktur, zart nach Litschi, zitronige Nuancen, salzig, ein lebendiger Sommerwein.

**90 Sauvignon Blanc Federspiel
Ried Donauefeld 2016**

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von frischer Limette, Stachelbeernuancen, ein Hauch von Cassis im Hintergrund. Schlank, weißer Apfel, rassiger Säurebogen, zitronige Nuancen, trinkanimierender Sommerwein.

P WEITERE GENUSSANGEBOTE

HEURIGER: Termine laut Homepage
