

WEINGUT Jäger

Vinařství **Jäger** se nachází v malebné vinařské vesničce **Weissenkirchen** v srdce nejslavnější vinařské oblasti Rakouska – **Wachau**, která je díky specifickým půdním a klimatickým vlastnostem tou nejvhodnější pro pěstování révy **na Dunaji**. Již po mnoho generací klade rodinné vinařství Jäger velký důraz na udržitelnost zdrojů. V současné době vinařství vede Roman Jäger. Vinice má v nejlepších polohách Weissenkirchenu, vlastní 11 hektarů a vína tvoří pouze z vlastních hroznů. Práci ve vinice věnuje mnoho péče a lásky a jednotlivé polohy individuálně obhospodařuje s velkým citem, pro typologii půdy a vysazené odrůdy. Vinice jsou v příkrých svazích, často na kamenných terasách, které vytvářejí specifické mikroklima. Díky šetrnému zpracování hroznů při sklizni, citlivému a minimalistickému školení vín si vína zachovávají přirozený aromatický výraz a precizní odrůdovou a traťovou ryze. Vína Jäger jsou krystalicky čistá, svěží, aromaticky komplexní s extrémně dynamickou pitelností. Jsou to vína suchá, dlouhá, chuťově plná, vyvážená, dlouhověká a to vše s přirozenou lehkostí krásné baletky. Svou kvalitou a stylem patří mezi naprostou špičku Wachau.



Riesling Smaragd „Ried Achleiten“

Původ	Rakousko, Wachau, obec Weissenkirchen, trať Ried Achleiten
Odrůda	100% Riesling
Kategorie	Smaragd (Wachau)
Vinifikace	Ruční sběr hroznů, pomletí, jemné lisování, odkalení moštu, fermentace a zrání v nerezových tancích, dlouho na jemných kvasnicích
Popis	Čistý, transparentní Riesling s mnohvrstevnou vůní a pozoruhodnou délkou a minerálností. Má tóny tropického ovoce, suchou, dlouhou a plnou chuť s krásnou svěžestí a čistotou.
Servis	Sklenice tulipánovitého kalíšku na tenké stopce 12°C
Gastro	Pečené a grilované ryby, losos, sumec, mořský d'as. Bílá masa. Asijská kuchyně, uzené ryby. I samotné, meditační s přáteli.

<http://www.weingut-jaeger.at>