

GRÜNER VELTLINER Smaragd Liebenberg

[grýnr veltlínr smaragd líbenberk]

vinařství / winery JAMEK

Rakousko, oblast / region Niederösterreich (Horní Rakousko), podoblast Wachau

[nýdresteraich/wachau]

Ikonické vinařství Jamek leží na břehu Dunaje v malém městečku Joching, v srdci vinařské oblasti Wachau. Založeno bylo v roce 1910 Josefem Jamkem, nestorem vinařství ve Wachau a tím, kdo se nejvíce zasloužil o to, že dnes není údolí zatopeno vodní nádrží, kterou bylo plánováno zbudovat v 70. letech 20. století v blízkosti vesničky Dürnstein. Vinařství v současné době vede Herwig Jamek a obhospodařuje 25 hektarů vlastních vinic.

The iconic Jamek winery lies on the banks of the Danube in the charming village of Joching, at the heart of the Wachau region. Founded in 1910 by Josef Jamek, a true pioneer of Wachau winemaking, who played a crucial role in preventing the valley from being flooded by a planned reservoir in the 1970s.

Today, the estate is run by Herwig Jamek, cultivating 25 hectares of vineyards with a strong focus on precision and expression of terroir.

Apelace/appellation: Wachau DAC Smaragd

Odrůda/variety: Veltlínské zelené

Popis/description: **Aroma bílého jablečného ovoce podložené čerstvými lučními bylinkami, s náznakem limetky a minerálním dotečkem. Šťavnatá chuť, k tomu jemná ovocná sladkost, nuance ananasu, čerstvá kyselost, jemný květový med v závěru.** / Aroma of white apple fruit underlined by fresh meadow herbs, with hints of lime and a touch of minerality. Juicy palate with subtle fruit sweetness, notes of pineapple, fresh acidity, and a delicate floral honey finish.

Podávat při/serving temperature: **10-12°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **maso lehčích úprav, ryba, salát** / light meat dishes, fish, salad

Klima/climate: chladnější kontinentální klima s výraznými rozdíly mezi dnem a nocí, které vínům dodává svěžest a aromatickou čistotu / cool continental climate with marked differences between day and night, giving the wines freshness and aromatic purity

Půda/soil: spraš a zvětralé žulové podloží / loess and weathered granite subsoil

Nadmořská výška/altitude: 220-350m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku / fermentation in stainless steel tank.

