



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER SMARAGD ACHLEITEN 2008



Herkunft und Terroir

Achleiten ist eine legendäre Riede am Ortsrand von Weißenkirchen. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert, die die silikatreichen Rankerböden befestigen, prägen das Bild dieser Spitzenlage. Darunter liegt im oberen Teil der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang treten dunkle, oft geschieferte Amphibolitgesteine hervor.

Rebsorte

Nach Ansicht des im 18. Jh. berühmten Weinreben-Wissenschaftler Goethe kam Grüner Veltliner 1725 nach Österreich. Grüner Veltliner verdrängte bald den weit verbreiteten Heunisch (der "Grobe"). Doch die tatsächliche Herkunft ist unbekannt. Grüner Veltliner aus der Wachau überzeugt stets durch eine verzaubernde Mineralität, sodass selbst die konzentriertesten Weine elegant bleiben.

Qualitätskategorie

Smaragd ist die höchste Kategorie in der Wachau. Die prächtige Smaragdeidechse, die sich auf den Wachauer Urgesteinsmauern sonnt, stand dieser Weinkategorie Namenspate: trockene, dichte, komplexe Weine mit Wachauer Finesse ab 12,5% Alkoholgehalt und großem Lagerpotential.

Vinifizierung

Grüner Veltliner von der Achleiten ist geprägt von gedrosselten Erträgen aufgrund der kargen Böden. Im Jahr 2008 wurden Veltliner-Trauben für Smaragd Ende November geerntet. Die Übernahme fand in Dürnstein statt, angeliefert wurde in Plastikkisten. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurde schonend gepresst. Vor der Abfüllung hat der Wein einige Wochen im großen alten Holzfass verbracht.

Weinbeschreibung

Kristallklares Strohgelb mit zarten Goldreflexen. Ausdrucksvoll in der Nase mit Noten nach Tabak, weißem Pfeffer, Schiefer und etwas Mango. Sehr verspielt und anhaltend im Geruch. Der Körper präsentiert sich überzeugend fest und dicht. Die kräftige Säure verschafft perfekte Balance und einen mineralischen, langen Abgang.

Konsum

Grüner Veltliner Achleiten zählt zu den lagerfähigsten Weinen der Wachau. Gut gekühlt bei ca. 10°C passt der Wein zu Bratengerichten, Edel-Geflügel wie Taube oder Wachtel oder auch zu würzige Käsesorten.

Alkohol: 13,5 % | **Säure:** 5,8‰ | **Restzucker:** 4,2 g/l
Ab-Hof-Preis (inkl. Mwst) für Endverbraucher: € 17,20

- 92 PUNKTE FALSTAFF
- SILBER DECANTER WORLD WINE AWARD
- 2 STERNE VINARIA WEIN-GUIDE

- 18 PUNKTE GAULT MILLAU
- 18 PUNKTE WEINWISSENER
- 91 PUNKTE STEPHEN TANZER