



DOMÄNE  
WACHAU



# GRÜNER VELTLINER SMARAGD AXPOINT 2008



## Herkunft und Terroir

Axpoint ist eine Top-Lage für Grüner Veltliner am Westende der Wachau im bekannten Weinbauort Spitz. Am Fuße des Singerriedel sammelten sich im Laufe der Jahrtausende Geröll vom klassischen Urgestein und ein etwas tieferer, tonhaltiger Oberboden ab. Die Lage vereint die Eleganz des kühlen Einflusses des Jauerling mit der Dichte und Kraft eines reichen Oberbodens.

## Rebsorte

Grüner Veltliner ist mittlerweile eine international anerkannte Top-Rebsorte. Bei entsprechender Behandlung im Weingarten sind Weine von großem Format möglich. Grüner Veltliner bietet ein breites geschmackliches Spektrum. Selbst bei dichten und substanzenreichen Weinen bleibt Eleganz durch eine feste und reife Säure erhalten.

## 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

Eine genaue Selektion und eine mehrmalige Auslese der Weingärten reduzierten den Ertrag auf unter 5.000 kg/ha. Grüner Veltliner Trauben für diesen Wein wurden Mitte bis Ende November geerntet. Nach dem natürlichen Gärstopp wurde der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank kurze Zeit im großen Holzfass ausgebaut.

## Weinbeschreibung

Der Wein zeigt sich mit hellem Strohgelb, der Geruch ist offen und zugänglich, subtil und verspielt mit Aromen nach dunklem Pfeffer, etwas Tabak und zarter Exotik. Eine erfrischende Säure paart sich mit fülligem Körper und der dezenten gut integrierten Süße. Der kräftige Alkohol zeigt sich perfekt eingebunden. Ein Wein mit viel Volumen und Druck und trotzdem hoher Eleganz und gutem Trinkfluss.

## Konsum

Ideal bei gekühlter Serviertemperatur frisch aus dem Kühlschrank passt der Wein zu gebratenem Fisch und zu Fisch in cremigen Saucen, zu gebackenen Gerichten, zu Tafelspitz, zu Innereien und gebratenem hellen Fleisch. Schon in der Jugend sehr zugänglich, aber auch 4-8 Jahre und länger lagerfähig.

**Alkohol:** 13,5 % | **Säure:** 5,6‰ | **Restzucker:** 3,7 g/l  
Ab-Hof-Preis (inkl. Mwst) für Endverbraucher: € 17,20

- 91 PUNKTE FALSTAFF
- 18 Punkte Gault Millau
- 18 Punkte Weinwisser