



DOMÄNE  
WACHAU



# RIESLING SMARAGD ACHLEITEN 2008



## Herkunft und Terroir

Achleiten ist eine legendäre Riede am Ortsrand von Weissenkirchen und bringt Weine mit unverwechselbarer Mineralität hervor. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert, welche die silikatreichen Rankerböden befestigen, prägen das Bild dieser Spitzenlage. Als Muttergestein dominiert im oberen Teil der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang treten dunkle, oft geschieferte Amphibolitgesteine hervor.

## Rebsorte

Riesling hat vier große und bedeutende Herkünfte weltweit – Deutschland, Elsass, Südastralien und die Wachau. Für die markante Frucht nach Steinobst sind so genannte Monoterpene verantwortlich – Aromamoleküle die auch bei Traminer oder Muskateller zu finden sind. Riesling definiert sich grundsätzlich nicht über Kraft, sondern über Eleganz, Säure und Mineralität.

## 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

Riesling von der Achleiten ist geprägt von gedrosselten Erträgen (etwa 5.000 kg/ha) aufgrund der kargen Böden. Im Jahr 2008 wurden Riesling-Trauben für Smaragd Ende November geerntet. Nach einigen Stunden Maischstandzeit wurde schonend gepresst. Vor der Abfüllung hat der Wein einige Wochen im großen alten Holzfass verbracht – damit konnte zusätzliche Komplexität erreicht werden.

## Weinbeschreibung

Klares Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase von guter Aromatiefe geprägt, Noten nach Weingartenpfirsich, Quitte, weißen Blüten und etwas Feuerstein sind wahrnehmbar. Am Gaumen sehr dicht, eine sehr feinziselierte Säure balanciert den Wein perfekt aus. Großer Wein mit enormer Länge.

## Konsum

Riesling Achleiten zählt zu den lagerfähigsten Weinen der Wachau. Oft braucht der Wein einige Zeit bis er sich öffnet, ist aber selbst nach 10 Jahren noch straff und rassig. Gut gekühlt bei ca. 9°C passt der Wein zu edlen Gerichten der internationalen Küche, zu Fisch und gekochtem Rindfleisch, zu Bratengerichten, Edel-Geflügel wie Taube oder Wachtel oder auch zu würzigen Käsesorten.

**Alkohol:** 13,0 % | **Säure:** 7,1‰ | **Restzucker:** 4,3 g/l  
Ab-Hof-Preis (inkl. MwSt) für Endverbraucher. € 18,20

- 93 PUNKTE FALSTAFF
- 2 STERNE VINARIA WEIN-GUIDE
- 18,5 PUNKTE GAULT MILLAU
- 92 PUNKTE STEPHEN TANZER
- 18 PUNKTE WEINWISSER

3601 Dürnstein 107, Austria, Tel.: +43-(0)2711-371, Fax: +43-(0)2711-371-13  
office@domaene-wachau.at, www.domaene-wachau.at