



DOMÄNE  
WACHAU



# RIESLING SMARAGD KELLERBERG 2008



## Herkunft und Terroir

Direkt hinter dem barocken Kellerschlüssel erhebt sich der steile Hausberg der Domäne Wachau. Die Weingärten stehen auf dem hellen Gföhler Gneis, der zu 90 % aus Feldspat und Quarz besteht. Kellerberg hat Südost-Ausrichtung und ein etwas kühleres Mikroklima als der Loibenberg. Die Weine verbinden die Kernigkeit einer Achleiten mit der Kraft des Loibenberg.

## Rebsorte

Riesling hat vier große und bedeutende Herkünfte weltweit – Deutschland, Elsass, Südastralien und die Wachau. Riesling definiert sich grundsätzlich nicht über Kraft, sondern über Eleganz, Säure und Mineralität. Doch können gerade Wachauer Smaragde auch durch ihre feste Struktur überzeugen.

## Qualitätskategorie

Smaragd steht für die höchste Kategorie der Wachauer Weine, naturbelassen und niemals aufgebessert. Smaragd ist ein weltweit bekannter Begriff für tiefgründige, gehaltvolle Top-Weine. Smaragde müssen mindestens 12,5% Alkohol bei der Ernte erreichen.

## Vinifizierung

Riesling ist eine sehr anspruchsvolle Rebsorte im Weingarten und benötigt beste, ausgesuchte Lagen – der Kellerberg ist ideal dafür. Der Ertrag liegt bei durchschnittlich 40 hl/ha, geerntet wurde für diesen Jahrgang Ende November. Nach Maischestandzeit wurde der Wein kühl vergoren, blieb sehr lange auf der Feinhefe und nach Lagerung im Stahltank und großem Holzfass wurde er im August abgefüllt.

## Weinbeschreibung

Helles Strohgelb, ausdrucksvoll im Geruch mit Noten nach Steinobst, grünen Apfel, zarter Exotik und ausgeprägter Mineralität. Am Gaumen ausgesprochen dicht und mit deutlicher Textur. Riesling Kellerberg zeigt sich herrlich balanciert, die Säure zeigt sich frisch und rassig. Ein Ausnahmewein mit Subtilität und Charme.

## Konsum

Ein Wein mit großem Potential! Dieser Wein zeigt ab Ende 2009 seine ganze Kraft und Eleganz und ist auch nach 10 Jahren noch ein großer Wein. Gekühlt bei ca. 9° bis 12°C passt Riesling Kellerberg perfekt zu verschiedenen Geflügel-Gerichten, Gemüse, und zu Fischgerichten.

**Alkohol:** 13,0 % | **Säure:** 6,7‰ | **Restzucker:** 4,8 g/l  
Ab-Hof-Preis (inkl. Mwst) für Endverbraucher: € 18,20

- 91-93 PUNKTE FALSTAFF WEINGUIDE
- 2 STERNE VINARIA
- 17,5 PUNKTE GAULT MILLAU
- 17 PUNKTE WEINWISSER