



DOMÄNE
WACHAU



RIESLING SMARAGD LOIBENBERG 2008



Herkunft und Terroir

Von Osten in die Wachau kommend erhebt sich der Loibenberg mächtig bis in eine Höhe von 420 Meter. Es ist die wohl größte Einzellage, aufgrund des starken pannonischen Klimaeinflusses auch „Herdplatte der Wachau“ genannt. Das Terroir wird durch Verwitterungsböden über Gföhler Gneis mit etwas Löß- oder Lehmauflage, sowie dem starken Einfluss des pannonischen Klimas bestimmt.

Rebsorte

Riesling als Rebsorte braucht kühles Randklima wie es in der Wachau vorherrscht. Am Loibenberg besitzt die Domäne Wachau nahezu zwei Hektar an Riesling. Riesling verlangt nach den besten Lagen und besonders kargen Böden. Für spätreifende Rebsorten ist der Loibenberg besonders geeignet, da hier die Reife früher erreicht wird.

Qualitätskategorie

Smaragd steht für die höchste Kategorie der Wachauer Weine, naturbelassen und niemals aufgebessert. Ursprünglich bei der Einführung wurde die Kategorie noch „Honifogl“ genannt, doch heute ist Smaragd ein weltweit bekannter Begriff für tiefgründige, gehaltvolle Top-Weine.

Vinifizierung

In klassischer Hoherziehung auf Steinterrassen bearbeitet bringt Riesling Top-Weine hervor. Der Ertrag liegt bei durchschnittlich 40 hl/ha, geerntet wurde für diesen Jahrgang Ende November. Nach einer Maischestandzeit wurde der Wein kühl vergoren, im Stahltank ausgebaut und hat vor der Abfüllung noch einige Wochen im großen Holzfass verbracht.

Weinbeschreibung

Mittleres Strohgelb mit zarten Goldreflexen und guter Schlierenbildung. In der Nase üppig und tief mit ausgeprägter Exotik und Mineralität. Aromen nach Pfirsich und Quitte zeigen sich ebenso. Am Gaumen präsentiert sich der Loibenberg mit Substanz und Tiefe, die Aromen setzen sich fort, die feste Säure gibt dem Wein Schliff und Finesse. Ein Wein mit Potential.

Konsum

Wie jeden Weißwein gut gekühlt trinken, allerdings vertragen kräftige Weißweine wie dieser Loibenberg durchaus 10° C. Ein hervorragender Speisenbegleiter zur edlen Küche wie Meeresfrüchte, Edelfischen, zum Tafelspitz aber auch zum Enten- oder Gänsebraten gut geeignet. Ein Wein mit guter Zugänglichkeit in der Jugend und Potential für 8-12 Jahre.

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