



DOMÄNE  
WACHAU



# GRÜNER VELTLINER SMARAGD® KELLERBERG 2010



## Herkunft und Terroir

Direkt hinter dem barocken Kellerschlüssel erhebt sich der steile Hausberg der Domäne Wachau. Die Weingärten stehen auf Urgesteinsboden – auf hellem Gföhler Gneis, der zu 90% aus Feldspat und Quarz besteht. Die Böden haben teilweise Lößauflage. Kellerberg steht für kräftige Weine aufgrund des verstärkten pannonischen Klimaeinflusses, doch stets mit feiner Mineralität.

## Rebsorte

Grüner Veltliner ist mittlerweile eine international anerkannte Top-Rebsorte. Bei entsprechender Behandlung im Weingarten sind Weine von großem Format möglich, so auch Smaragde wie dieser Kellerberg. Grüner Veltliner bietet ein breites geschmackliches Spektrum.

## Qualitätskategorie

Smaragd ist die höchste Kategorie in der Wachau. Die prächtige Smaragdeidechse, die sich auf den Wachauer Urgesteinsmauern sonnt, stand dieser Weinkategorie Namenspatte: trockene, dichte, komplexe Weine mit Wachauer Finesse ab 12,5% Alkoholgehalt und großem Lagerpotential. Smaragd® ist eine geschützte Marke des Vereins Vinea Wachau Nobilis Districtus e.V.

## Vinifizierung

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten und der karge Boden reduzierten den Ertrag auf unter 3.500 kg/ha. Grüner Veltliner Trauben vom Kellerberg wurden Mitte November geerntet. Nach der Gärung in Edelstahltanks bei kühlen Temperaturen wurde der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holzfass ausgebaut.

## Weinbeschreibung

Kräftiges Strohgelb mit Goldreflexen. Die Nase zeigt sich offen und ausdrucksvoll, Heu, Waldboden, gelber Apfel und frischer Tabak sind wahrzunehmen. Schon in der Nase gute Tiefe und Komplexität. Gute Substanz am Gaumen, fest und stoffig. Die markante Säure lässt den Wein trotzdem rassig und elegant erscheinen. Sehr finessebetont und mit gutem Abgang.

## Konsum

Sollte gut gekühlt getrunken werden bei ca. 10°C. Der Wein ist schon in der Jugend schön zu trinken, besitzt aber Potential für viele Jahre. Ein perfekter Begleiter zur heimischen Küche, wie Gansl- und Entenbraten, zu Gebackenem, zu würzigen Fischgerichten, aber auch zu Gerichten fernöstlichen Kochstils.

- 18 PUNKTE GAULT MILLAU
- 93-95 PUNKTE FALSTAFF

**Alkohol:** 13,5% | **Säure:** 6,8‰ | **Restzucker:** 4,6g/l  
Ab-Hof-Preis (inkl. Mwst) für Endverbraucher: € 19,70