



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER SMARAGD®

RIED ACHLEITEN 2017



Herkunft und Terroir

Achleiten ist eine legendäre Riede am Ortsrand von Weißenkirchen. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert, die die silikatreichen Rankerböden befestigen, prägen das Bild dieser Spitzenlage. Darunter liegt im oberen Teil der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang treten dunkle, oft geschieferte Amphibolitgesteine hervor.

Rebsorte

Nach Ansicht des im 18. Jh. berühmten Weinreben-Wissenschaftler Goethe kam Grüner Veltliner 1725 nach Österreich. Grüner Veltliner verdrängte bald den weit verbreiteten Heunisch (der "Grobe"). Doch die tatsächliche Herkunft ist unbekannt. Grüner Veltliner aus der Wachau überzeugt stets durch eine verzaubernde Mineralität, sodass selbst die konzentriertesten Weine elegant bleiben.

Weinstil

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. Smaragd® ist eine geschützte Marke des Vereins Vinea Wachau Nobilis Districtus e.V.

Vinifizierung

Grüner Veltliner von der Ried Achleiten ist aufgrund der kargen Böden geprägt von reduzierten Erträgen (6.000 kg/ha). Die Veltliner-Trauben für diesen Smaragd wurden in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strenger Selektion in der dritten Oktoberwoche händisch geerntet. Nach mehreren Stunden Maischestandzeit wurde schonend gepresst. Nach der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks wurde der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holz-Lagerfass ausgebaut. Die späte Abfüllung und die lange Lagerung auf der Feinhefe lieferten präzise Nuancen und zusätzlich Finesse.

Weinbeschreibung

Leuchtendes Goldgelb, ausdrucksvoll in der Nase mit ausgeprägten floralen Noten, Weingartenpfirsich, frische Küchenkräuter und Gewürznoten, weißer Pfeffer, rauchige Mineralität. Der Körper präsentiert sich dicht und konzentriert; enorme Extraktstärke und ein Hauch Exotik in schöner Balance mit der frischen Säure; langer mineralisch-würziger Abgang.

Genuss

Grüner Veltliner Achleiten zählt zu den lagerfähigsten Weinen der Wachau. Gut gekühlt bei ca. 10°C passt der Wein zu Kalbfleisch, Edel-Geflügel wie Taube oder Wachtel oder auch zu würzigen Käsesorten und kräftigen Fischgerichten.

90 Punkte | DECANTER

95 Punkte | FALSTAFF

94 Punkte | A LA CARTE

4 Gläser | WEIN GUIDE WEISS

4 Gläser | WEIN.PUR

4 Sterne | VINARIA

93 Punkte | 100% Blind Tasted

92 Punkte | PARKER

18,5 Punkte | GAULT MILLAU

92 Punkte | J. SUCKLING

95 Punkte | WINE ENTHUSIAST

Alkohol: 14,5% | **Säure:** 6,2‰ | **Restzucker:** 2,6g/l