



DOMÄNE  
WACHAU



# GRÜNER VELTLINER SMARAGD®

RIED KELLERBERG 2017



## 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.

## 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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten und der karge Boden reduzierten den Ertrag auf 5.800 kg/ha. Grüner Veltliner Trauben vom Kellerberg wurden in mehrmaligen Lesedurchgängen und strenger Selektion in der dritten Oktoberwoche händisch geerntet. Nach mehreren Stunden Maischestandzeit und der Gärung in Edelstahltanks und im großen Holzfass (zum Teil spontan) wurde der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holz-Lagerfass ausgebaut. Eine späte Abfüllung im August 2018 brachte ihm zusätzliche Finesse.

## Weinbeschreibung

Strahlendes Gelb mit zart goldenen Reflexen. Komplex und ausdrucksvoll in der Nase; feste Würze, rauchig, feine Steinobstaromatik, etwas Ananas, Wiesenkräuter, gelber Apfel. Am Gaumen sehr tief-würzig, texturbetont und von fester Struktur geprägt. Präzise und druckvoll mit einer schönen Säurestruktur und mineralischem Nachklang. Subtiler, langer Abgang mit feiner Würze und salziger Tiefe.

## Genuss

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, zu Gebäckem, zu würzigen Fischgerichten, aber auch zu Gerichten fernöstlichen Kochstils.

94 Punkte | FALSTAFF  
94 Punkte | A LA CARTE  
4 Gläser | WEIN.PUR  
5 Sterne, TOP | VINARIA

93 Punkte | PARKER  
17,5 Punkte | GAULT MILLAU  
93 Punkte | J. SUCKLING  
95 Punkte | WINE ENTHUSIAST

**Alkohol:** 14,0% | **Säure:** 6,5‰ | **Restzucker:** 2,8g/l