



DOMÄNE  
WACHAU

# GEMISCHTER SATZ SMARAGD®

## RIED VORDERSEIBER 2018



### Herkunft und Terroir

Die Weingärten der Ried Vorderseiber in Weißenkirchen erreichen die höchsten Lagen in der Wachau. Kühles Klima und Gneis prägen das Terroir dieser Lage. Der Gemischte Satz, bestehend aus mehr als zehn Rebsorten überzeugt mit würzigen Aromen.

### Rebsorte

Dieser Gemischte Satz von der Ried Vorderseiber stammt aus einem Uralt-Weingarten mit 80-jährigen Rebanlagen, hauptsächlich Grüner Veltliner sowie kleinere Anteile an Riesling, Neuburger, Sauvignon Blanc, Brauner Veltliner, Heunisch, Roter Veltliner, Grauburgunder, Müller Thurgau, Muskateller, Muskat Ottonel, Traminer und weitere Rebsorten.

### Weinstil

Die prächtige Smaragdeidechse, die sich auf den Wachauer Urgesteinsmauern sonnt, stand dieser Weinkategorie Namenspate: trockene, dichte, komplexe Weine mit Wachauer Finesse, einem Alkoholgehalt ab 12,5 % und großem Lagerpotenzial. Höchste Traubenreife und eine natürliche Konzentration ermöglichen Weißweine von Weltklasse-Format. Smaragd® ist eine geschützte Marke des Vereins Vinea Wachau Nobilis Districtus e.V.

### Vinifizierung

Die Trauben stammen von Stockkultur-Rebanlagen aus den 30er-Jahren. Der Ertrag liegt bei etwa 3.500 kg/ha, nach strenger Selektion wurde in der ersten Oktoberwoche in mehreren Lesedurchgängen händisch geerntet. Nach einer Maischestandzeit von ca. acht Stunden wurde der Wein im gebrauchten 500-Liter-Holzfass vergoren und ausgebaut.

### Weinbeschreibung

Brillantes, strahlendes Grüngelb; intensiver Duft mit würzigen Noten, gelber Apfel, etwas Birne, Weingartenpfirsich, rauchige Kräuterwürze und zarte Anklänge von Quitte und Mango; am Gaumen überzeugt dieser Gemischte Satz mit mineralischen Noten, saftiger Frucht und lebendiger Säure; sehr kraftvoll, langanhaltend und druckvoll im Abgang.

### Genuss

Gut gekühlt bei rund 9°C genossen, zeigt sich dieser Wein schon in der Jugend sehr trinkfreudig. Die Struktur verspricht eine stabile Entwicklung für weitere 5-8 Jahre. Ein idealer Begleiter zur klassischen österreichischen Küche, aber auch zu mild-würzigen Asia-Gerichten.

- 94 Punkte | A la CARTE
- 93 Punkte | FALSTAFF
- 3 Gläser | WEIN.PUR
- 4 Sterne, TIPP | VINARIA
- 17,5 Punkte | GAULT MILLAU

**Alkohol:** 13% | **Säure:** 5,9% | **Restzucker:** 1,7 g/l

3601 Dürnstein 107 | Austria | Tel.: +43-(0)27 11-371 | Fax: +43-(0)27 11-371-13  
office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at



**VEGAN** NACHHALTIG AUSTRIA

