



DOMÄNE
WACHAU



GRÜNER VELTLINER SMARAGD® CLASSIC 2019



Herkunft und Terroir

Herkunftsgebiet ist die Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Trauben von den verschiedenen Wachau-Gemeinden (Dürnstein, Weissenkirchen, Spitz, Rossatz-Arnsdorf, Mautern) werden für diesen Wein verwendet. So wird ein charaktvoller und eleganter Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

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. Grüner Veltliner bietet ein breites geschmackliches Spektrum. Selbst bei dichten und substanzreichen Weinen bleibt die Eleganz durch eine feste und reife Säure erhalten.

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

Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet. Der Erntezeitpunkt war Mitte Oktober und der Durchschnittsertrag lag bei ca. 7.500 kg/ha. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglichte eine genaue Selektion von absolut gesundem Traubenmaterial. Nach der Gärung in Edelstahltanks wurde der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank kurze Zeit auch im großen Holz-Lagerfass ausgebaut, was ihm zusätzliche Komplexität verlieh.

Weinbeschreibung

Brillant leuchtendes Strohgelb; in der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt mit Aromen nach reifem Apfel, weißem Pfeffer, ein Hauch von Zitrus und etwas Mango; am Gaumen schöne Balance aus einer lebendig-frischen Säure und dem kräftig-elegantem Körper; saftige Fruchtnuancen, schöne Würze; langanhaltend

Genuss

Ideal gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank, ist der Grüne Veltliner Smaragd Classic ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu gebratenem Fisch und zu Fisch in cremigen Saucen ebenso wie zu gebackenen Gerichten, zu Tafelspitz, aber auch zu gebratenem, hellen Fleisch wie Geflügel oder auch Kalb. Zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

- 91 Punkte | FALSTAFF

Alkohol: 13,5 % | **Säure:** 5,9 % | **Restzucker:** 1,5 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

