



DOMÄNE  
WACHAU



# RIESLING SMARAGD®

RIED SINGERRIEDEL 2016



## Herkunft und Terroir

Singerriedel ist eine windgeschützte, steile Terrassenlage im Osten von Spitz und gilt als eine der besten Lagen der gesamten Wachau. Die Lage speichert die herbstliche Sonnenwärme bis in die späten Abendstunden. Auf dem alten Paragneis liegt eine schmale Schicht feinsten Verwitterungsböden mit silikatreicher Braunerde. Am Singerriedel reifen konzentrierte Rieslinge mit typischem Steinobstaroma und feinst eingewobener, mineralischer Komponente.

## Rebsorte

Wohl keine andere Rebsorte wird mit Eleganz und Finesse dermaßen gleichgesetzt wie Riesling. Oft auch als Königin unter den Rebsorten bezeichnet, ist sie in der Wachau neben Grüner Veltliner der zweite Klassiker. Österreichweit liegt der Riesling-Anteil unter den Rebsorten bei etwas über 3% - bei der Domäne Wachau bei fast 20%.

## 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 auf steilen Steinterrassen kultivierten Reben werden bei einem Ertrag von ca. 3.500 kg/ha geerntet. Die Trauben für den Riesling Smaragd von der Lage Singerriedel wurden nach strenger Selektion in mehreren Lesedurchgängen Mitte November per Hand gelesen. Nach einer sechsstündigen Maischestandzeit und der Gärung in Edelstahltanks wurde der Wein im Stahltank ausgebaut.

## Weinbeschreibung

Helles Goldgelb mit silbernen Reflexen. Im Geruch weiße Tropenfrucht von kühler Eleganz geprägt; feine Pfirsichnoten, Melone, ein Hauch von Ananas und eine feine Kräuterwürze. Am Gaumen viel kühle Frucht, elegante Zitrusfrucht; saftig, rauchig aber dennoch straff, lebendige Säure mit feiner Mineralik, langanhaltend und elegant: ein trinkfreudiger Wein mit enormem Reifepotential.

## Genuss

Gut gekühlt bei ca. 10°C servieren. Ein Klassiker zur Fischküche, sowohl gekochter und gedünsteter, als auch zu gebratenem und gegrilltem Fisch. Der Wein eignet sich auch perfekt zu Gemüsegerichten. Bereits gut zugänglich in der Jugend mit viel Potential für viele weitere Jahre.

- 94 Punkte | FALSTAFF
- 4 von 5 Sternen | VINARIA
- 5 von 5 Gläsern | WEIN GUIDE ÖSTERREICH WEISS
- 2 von 3 Sternen | WEIN.PUR
- 92-93 Punkte | PARKER
- 94 Punkte | A LA CARTE
- 92 Punkte | J. SUCKLING
- 17,5 Punkte | GAULT MILLAU

**Alkohol:** 13,5% | **Säure:** 7,3‰ | **Restzucker:** 2,8g/l

3601 Dürnstein 107, Austria, Tel.: +43-(0)2711-371, Fax: +43-(0)2711-371-13  
office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at

