



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED ACHLEITEN 2019

Eine der beeindruckendsten Lagen der Wachau. Punktet mit Mineralität, Raffinesse und einer extrem langen Lagerfähigkeit.

HERKUNFT & TERROIR

Achleiten ist eine legendäre Riede, direkt an der Donau am Ortsrand von Weißenkirchen gelegen. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert und silikatreiche, karge Böden prägen das Bild dieser Spitzenlage. Darunter liegt im oberen Teil des Berges der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang dominiert der Paragneis und es tritt dunkles, oft geschiefertes Amphibolitgestein hervor.

JAHRGANG 2019

Ein warmer Sommer mit kühlen Weinen! 2019 war überwiegend trocken und warm, jedoch ohne Extreme. Dank einer langen Vegetationsphase und tiefer Nachttemperaturen im Herbst sowie idealer Lesebedingungen darf man sich über elegante Weine mit präzisiertem Aromaprofil und enormem Potential freuen.

WEINGARTEN & KELLER

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Anbau des Grünen Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Veltliner-Trauben für diesen Smaragd werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien geerntet. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahl tanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holzfass ausgebaut. Die späte Abfüllung und die lange Lagerung auf der Feinhefe liefern präzise Nuancen und zusätzliche Tiefe.

STIL & CHARAKTER

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Eine rauchige Mineralität, dezente Feuerstein-Noten und eine sehr komplexe Struktur sind typisch für Achleiten-Weine. Grüner Veltliner von dieser Riede zeigt sich mit besonders feiner Kräuterwürze, hinzu kommen zarte Steinobstnoten und dezente exotische Aromen. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure enorm. Die Bezeichnung Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Gut gekühlt passt der Wein zu Kalbfleisch und Edelgeflügel (Taube, Wachtel) oder auch zu würzigen Käsesorten und kräftigen Fischgerichten. In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Grüne Veltliner von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

Alkohol: 14,0 % | Säure: 6,5 % | Restzucker: 1,7 g/l

98 Punkte | WINE ENTHUSIAST
18 Punkte | GAULT&MILLAU
94 Punkte | FALSTAFF
92 Punkte | DECANTER
94 Punkte | JAMES SUCKLING

96 Punkte | A LA CARTE
95 Punkte | WINE & SPIRITS
5 Gläser | WEIN GUIDE WEISS
93 Punkte | 100% BLIND TASTED
GOLD | CATHAY PACIFIC



0,375l | 0,75l | 1,5l | 3l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

