



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} KELLERBERG 2019

Ein Klassiker unter den Wachauer Weinen! Der Veltliner von der Ried Kellerberg vereint Kraft und Eleganz. Viel Substanz und Potential.

HERKUNFT & TERROIR

Direkt hinter dem barocken Kellerschlüssel in Dürnstein erhebt sich der steile Hausberg der Domäne Wachau. Die Weingärten gedeihen auf Urgesteinsboden - auf hellem Gföhler Gneis, der zu 90 Prozent aus Feldspat und Quarz besteht. Die Böden haben teilweise eine Lössauflage. Die Ried Kellerberg steht, aufgrund des verstärkten pannonischen Klimaeinflusses, für kräftige Weine, die jedoch stets mit feiner Mineralität aufwarten.

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 präzisem Aromaprofil und enormem Potential freuen.

WEINGARTEN & KELLER

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten sowie der karge Boden reduzieren den Ertrag. Grüner Veltliner Trauben vom Kellerberg werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und strenger Selektion händisch geerntet. Nach mehreren Stunden Maischestandzeit und der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahl tanks und im großen Holzfass wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holz-Lagerfass ausgebaut. Eine späte Abfüllung nach dem Sommer bringt zusätzliche Tiefe.

STIL & CHARAKTER

Konzentrierte und tiefe Weine sind charakteristisch für die Ried Kellerberg. Schon die Nase zeigt sich kompakt und ausdrucksvoll; feste Würze, rauchig, etwas Ananas, Wiesenkräuter und gelber Apfel. Am Gaumen sehr tief-würzig, texturbetont und von fester Struktur geprägt. Präzise und druckvoll mit einer schönen Säurestruktur und mineralischem Nachklang. Die Bezeichnung Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein sollte gut gekühlt getrunken werden, bei ca. 10 °C. Ein perfekter Begleiter zur österreichischen Küche, zu Gebackenem, zu würzigen Fischgerichten, aber auch zu Gerichten fernöstlichen Kochstils.

Alkohol: 14,0 % | Säure: 6,4 ‰ | Restzucker: 2,6 g/l

97 Punkte | WINE ENTHUSIAST

94 Punkte | FALSTAFF

92 Punkte | WEIN-PLUS

5 Sterne | VINARIA

4 Gläser | GENUSS.MAGAZIN

96 Punkte | A LA CARTE

18,5 Punkte | GAULT&MILLAU

94 Punkte | JAMES SUCKLING



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



KELLERSCHLÜSSEL



RIED KELLERBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

