



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER SMARAGD <sup>RIED</sup> KIRNBERG 2019

**Stoffig, individuell, voller Würze und Spannung zeigt sich der Grüne Veltliner Smaragd von der Rossatzer Lage Kirnberg.**

## HERKUNFT & TERROIR

Der Kirnberg, erstmals im Jahre 1451 als „Churnperig“ schriftlich belegt, liegt im westlichen Rossatz am Südufer der Donau und ist eher ein Hochplateau denn ein Berg. Die nach Osten hin ausgerichtete Lage Kirnberg ist geprägt von massiven Felsen und Paragneis.

## 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

Die Weingärten werden nachhaltig, zunehmend biologisch und ohne Einsatz von Insektiziden oder Herbiziden bewirtschaftet. Handwerk und Detailverliebtheit bestimmen die Arbeit unserer Winzer. Geerntet wird ausschließlich per Hand und in mehreren Lesedurchgängen. Nach einer Maischestandzeit von mehreren Stunden und der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahl tanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holz-Lagerfass ausgebaut.

## STIL & CHARAKTER

Grüner Veltliner vom Kirnberg zeigt sich stets elegant und saftig, mit feiner Würze und Mineralität. In der Nase subtil und verspielt mit Aromen nach gelbem Apfel, etwas Grapefruit und weißem Pfeffer; am Gaumen saftig, geschmeidig und lebendig; eine erfrischende Säure; langanhaltend, schlank und mineralisch-würzig im Abgang. Die Bezeichnung Smaragd steht für trockenere, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Idealerweise gekühlt serviert, frisch aus dem Kühlschrank, passt der Wein zu gebratenem und gegrilltem Fisch, zu gebackenen Gerichten der österreichischen Küche, zu Tafelspitz, aber auch zu Geflügel und Kalbfleisch.

Alkohol: 13,5 % | Säure: 6,5 ‰ | Restzucker: 1,5 g/l

97 Punkte | WINE ENTHUSIAST

93 Punkte | FALSTAFF

17,5 Punkte | GAULT&MILLAU

97,2 Punkte | GOURMETWELTEN

94+ Punkte | A LA CARTE

4 Gläser | GENUSS.MAGAZIN



KELLERSCHLÖSSEL



RIED KIRNBERG



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

