RIESLING
SMARAGD RIED ACHLEITEN 2019

DOMÄNE WACHAU

Gneis, verwittertes Urgestein, karger Boden – all das findet man in dieser Riede. Rieslinge von monumentaler Größe mit enormen Lager-potential.



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

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 präzisem Aromaprofil und enormem Potential freuen.

WEINGARTEN & KELLER
Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Anbau des Rieslings geprägt von reduzierten Erträgen. Die 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 Edelstahltanks 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
Riesling von der Achleiten ist aufgrund der kargen Böden geprägt von reduzierten Erträgen, er zeigt sich sehr aromatisch, saftige Steinobstaromen, wie Marille und ein Hauch von Weingartenpfirsich. 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 Riesling von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

Alkohol: 13,5 % | Säure: 8 ‰ | Restzucker: 2,1 g/l

98 Punkte | WINE ENTHUSIAST
92 Punkte | WEIN-PLUS
4 Gläser | VINARIA
96 Punkte | A LA CARTE
18 Punkte | GAULT&MILLAU
5 Gläser | WEIN GUIDE WEISS
5 Gläser | GENUSS.MAGAZIN
93 Punkte | 100% BLIND TASTED
94 Punkte | JAMES SUCKLING
93 Punkte | FALSTAFF


KELLERSCHLÖSSEL


RIED ACHLEITEN


ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

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