



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD ^{RIED} LOIBENBERG 2019

Balancierte Struktur, saftige tiefe Frucht und fesselnde Säure - ein eleganter Wein einer wärmeren Riede, kräutrige Würze und tiefes Bukett.

HERKUNFT & TERROIR

Von Osten in die Wachau erstreckend, erhebt sich der Loibenberg mächtig bis in eine Höhe von 420 Meter. Es ist wohl eine der größten Einzellagen der Wachau, aufgrund des starken pannonischen Klimaeinflusses auch „Herdplatte der Wachau“ genannt. Das Terroir wird durch Verwitterungsböden über Gföhler Gneis mit etwas Löss- oder Lehmauflage im unteren Bereich bestimmt, darüber hinaus übt das pannonische Klima einen prägenden Einfluss aus.

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

Auf besonders hohen Parzellen des Loibenberges steht unser Riesling. Aufgrund des sehr kargen Bodens sind die Erträge besonders niedrig. Handwerk und nachhaltige Bewirtschaftung garantieren eine präzise Boden- und Laubarbeit. Geerntet wird händisch und in mehreren Lesedurchgängen. Nach einer Maischestandzeit von einigen Stunden wird der Wein im Stahltank vergoren. Ein langer Ausbau, teils im großen Holzfass, verleiht dem Riesling Standfestigkeit und Kompaktheit.

STIL & CHARAKTER

In der Nase ausdrucksvoll, mit reifen Steinobstaromen, Orangenesten und stets einem Hauch von Limette. Am Gaumen geprägt von etwas tropischer Frucht, reifer Mango und Ananas; fein strukturiert, klare Frucht, salzig-mineralische Noten, lebendig, sehr vielschichtig, mit lebendiger Säure. Ein Wein mit viel Potential. Die Bezeichnung Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Gut gekühlt bei 10 °C genossen, ist dieser Wein ein hervorragender Speisenbegleiter zur edlen Küche, etwa zu Meeresfrüchten oder Edelfischen, zum Tafelspitz, aber auch zum Enten- oder Gänsebraten.

Alkohol: 13,0 % | Säure: 7,6 ‰ | Restzucker: 2,3 g/l

93 Punkte | FALSTAFF
5 Sterne | VINARIA

4 Gläser | GENUSS.MAGAZIN



KELLERSCHLÖSSEL



RIED LOIBENBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

