



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERRASSEN 2020

Spät geerntete Trauben und der trockene Ausbau ergeben einen vielschichtigen Wein mit tiefer Struktur.

HERKUNFT & TERROIR

Die besten Trauben von Wachauer Terrassenweingärten werden für diesen hochwertigen Wein per Hand selektioniert. Ziel ist es, einen typischen Wachauer Stil, geprägt durch das besondere Klima und den Urgesteins-Boden, zu repräsentieren.

JAHRGANG 2020

Das Wein-Jahr 2020 ist geprägt von zahlreichen Herausforderungen: Das Jahr begann wieder trocken und warm, die kurzen Forstperioden im März führten dann zu einer etwas verzögerten Entwicklung und zu einer Blüte Mitte Juni. Im Sommer haben sich Sonnenschein und regnerisch-feuchtes Wetter abgewechselt und letztendlich wurde die Wachau Ende August noch von einem Hagelschauer heimgesucht, der speziell in Spitz zu massiven Schäden führte.

WEINGARTEN & KELLER

Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet und händisch gelesen. Der Erntezeitpunkt war ist September. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion der Trauben. Die Pressung erfolgt in pneumatischen Tankpressen. Die kontrollierte Gärung findet anschließend im Edeltank statt.

STIL & CHARAKTER

In der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt; am Gaumen schöne Balance aus einer lebendig-frischen Säure und dem kräftig-elegantem Körper; saftige Frucht nuances, viel Würze; langanhaltend. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential Ideal gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank, ist der Grüne Veltliner Smaragd Terrassen ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu charaktervollen mediterranen Gerichten wie einem Fisch-Paella oder einem Vitello tonnato genau so gut wie zu heimischen Klassikern wie gebratenem Zander-serbisch mit Knoblauch oder zum Schweinsbraten mit Kraut oder einer gefüllten Kalbsbrust. Ebenso harmoniert der Wein zur asiatischen Küche wie zum Beispiel zum thailändischen Satay Gai (Hühnerspieße mit Erdnussauce). Dieser Wein zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

Alkohol: 13 % | Säure: 6,4 ‰ | Restzucker: 1,5 g/l

93 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

