



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD CLASSIC 2020

Gehaltvoll und ausdrucksstark zeigt sich dieser Riesling aus spät gelesenen Trauben. Die saftige Textur sorgt für viel Trinkgenuss.

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Trauben von den verschiedenen Wachau-Gemeinden (Dürnstein, Weissenkirchen, Spitz, Rossatz-Arnsdorf, Mautern) werden für diesen Wein verwendet. So wird ein charaktvoller und eleganter Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

JAHRGANG 2020

Das Wein-Jahr 2020 ist geprägt von zahlreichen Herausforderungen: Im Sommer haben sich Sonnenschein und regnerisch-feuchtes Wetter abgewechselt und letztendlich wurde die Wachau Ende August noch von einem Hagelschauer heimgesucht.

WEINGARTEN & KELLER

Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglicht eine genaue Selektion von absolut gesundem Traubenmaterial. Nach der Gärung in Edelstahltanks wird der Wein im Stahltank ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Am Gaumen ausgeprägt und kräftig mit klarem Fruchtausdruck und saftigem Abgang, Säure und Körper sind in guter Balance, sehr elegant; ein charmanter und trinkfreudiger Smaragd. 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 Riesling Smaragd Classic ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu einer Vielzahl and Fischgerichten wie z. B. einem gebratenem Branzino mit Spargelrisotto oder einer herzhaften Pizza Frutti di Mare ebenso wie zu typisch österreichischen Fleischlaberl mit Erdäpfelpüree oder einem Tafelspitz mit Apfel-Krenn und Schnittlauch-Sauce. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry harmoniert der Wein wunderbar. Riesling Smaragd Classic zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

Alkohol: 13 % | Säure: 8,3 ‰ | Restzucker: 2,1 g/l

92 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

