



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD TERRASSEN 2020

Reife Marillennoten und feine Mineralität ergeben einen raffinierten und zugleich sehr charmanten Riesling.

HERKUNFT & TERROIR

Die besten Trauben von kleinen Wachauer Terrassenweingärten werden für diesen hochwertigen Wein per Hand selektioniert. Nicht die Individualität einer Einzellage steht im Vordergrund, sondern der typische Wachauer Stil, geprägt von Fruchttiefe, Eleganz und Mineralität.

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. Eine kleine Charge wird außerdem im großen alten Holzfass ausgebaut und rückverschnitten.

STIL & CHARAKTER

Intensiv und fruchtbetont im Duft; am Gaumen ausgeprägt und kräftig mit tollem Fruchtausdruck nach Mango, Ananas und einer feinen salzigen Mineralität, Säure und Körper sind in toller Balance, sehr elegant mit saftigem Abgang; ein charmanter und trinkfreudiger Wein. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal frisch aus dem Kühlschrank passt der Wein bestens zur Spargel mit Schinken oder klassisch mit Sauce Hollandaise und natürlich zu heimischen Fisch (Forelle, Saibling) vom Grill. Auch bodenständige Klassiker wie Schinkenfleckerl oder faschierte Laberl mit Erdäpfelpüree werden von Riesling Smaragd Terrassen bestens unterstützt. Auch zu würzigen fernöstlichen Gerichten harmoniert der Wein vorzüglich, z. B. zu einem koreanischen Bulgogi (gebratenes Rindfleisch mit einer Marinade aus Sojasauce, Ingwer und Knoblauch). Der Wein verzaubert durch seine Frucht bereits in der Jugend, bei guten Lagerbedingungen hat er Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

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

93 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

