



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD HIMMELSTIEGE 2020

Komplexe Nase nach reifen Früchten, zart exotisch und schwarzer Pfeffer - ein großer Veltliner von alten Rebstöcken!

HERKUNFT & TERROIR

Die Himmelstiege war ursprünglich eine kleine Steillage in Dürnstein und wurde schon vor vielen Jahren zu einem beliebten Wachauer Wein. Heute kommen die Trauben für die Himmelstiege-Weine von Terrassen-Weingärten, teilweise mit Trockensteinmauern befestigt und von Weingärten entlang der Donau, vorwiegend aus Dürnstein und Loiben. Der sehr karge Boden und die außergewöhnliche Exposition der Weingärten ergeben Weine mit klassischer Wachauer Fruchtausprägung und Mineralik.

JAHRGANG 2020

Die Weine des Jahrgangs 2020 zeigen sich klar, präzise und frisch-fruchtig, wenn auch die Erntemengen sehr klein ausgefallen sind. Das Jahr begann trocken und warm und der Sommer war abwechselnd sonnig und regnerisch, bis Ende August die Wachau von einem fürchterlichen Hagelschauer heimgesucht wurde. Gerade in Jahrgängen wie diesem sind die Handlese und die strenge Selektion im Weingarten von besonderer Bedeutung.

WEINGARTEN & KELLER

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten und der karge Boden reduzieren den Ertrag. Die Trauben für diesen Grünen Veltliner werden von Hand geerntet. Nach der Gärung in Edelstahltanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank teilweise auch kurze Zeit im großen Holz-Lagerfass ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Offen und ausdrucksstark im Duft, verspielt mit würzigen und exotischen Noten; am Gaumen pikant mit Druck und vielschichtigen Aromen, sehr elegant und guter Trinkfluss; langanhaltend. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal bei gekühlter Serviertemperatur passt der Wein perfekt zur klassischen österreichischen Küche wie z. B. zur gefüllten Kalbsbrust, gebratener Gans und Ente und sogar zum Schweinsbraten. Ebenso harmonisiert der Wein ideal zur asiatischen Küche wie zum Beispiel zum thailändischen Satay Gai (Hühnerspieße mit Erdnussauce), aber auch zu charaktervollen mediterranen Gerichten wie einer herzhaften Paella, Penne all' arrabbiata oder eine Saltimbocca. Er zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, gewinnt aber durch gute Lagerung und einige Jahre Reife.

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

92 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



HIMMELSTIEGE



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG AUSTRIA