



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER SMARAGD WEISSENKRICHEN 2020

**Komplexität pur. Dieser Smaragd zeigt sich ausgewogen, konzentriert und dicht. Ein großartiger Veltliner!**

## HERKUNFT & TERROIR

Die Rebfläche dieses Orts-Weines befinden sich in der Gemeinde Weissenkirchen, welche die Orte Joching und Wösendorf umfasst. Die Weine repräsentieren einen klassischen mineralischen Stil.

## 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 Edelstahltank statt. Eine dezent reduktive Handhabung garantiert einen frisch-fruchtigen Wein mit Struktur.

## STIL & CHARAKTER

Am Gaumen kompakt und druckvoll; sehr balanciert mit einer zarten Würze, erfrischender Säure und intensiven Fruchtnoten; langanhaltend im Abgang. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal bei gekühlter Temperatur frisch aus dem Kühlschrank lässt sich dieser Smaragd vielseitig in der Speisenkombination einsetzen. Er passt perfekt zu österreichischen Gerichten wie gerösteter Kalbsleber, gebackenen Steinpilzen oder einem Reisfleisch. Aber auch zur mediterranen Küche wie Ossobuco, Souvlaki oder Cevapcici harmoniert Weissenkirchen Smaragd vom Veltliner. Der Wein passt aber auch ideal zu einem würzigen Thai-Curry mit Kokosmilch oder gebratenem Rindfleisch mit Sichuan Pfeffer. 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

92 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



WEISSENKRICHEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

