



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD WEISSENKIRCHEN 2020

Vollreife Rieslingtrauben ergeben diesen großen Wein. Viel Pfirsich und Marille und einiges an Mineralität.

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 ausgewogene Balance aus Steinobst-Charakter und Säurespiel. Ein charakteristischer Wein aus dem Herzen der Wachau mit sehr eleganter Frucht. 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 genossen, passt der Riesling Weissenkirchen bestens zu charaktervollen fernöstlichen Gerichten einem Fisch-Curry oder Tandoori Chicken. Selbstverständlich ist der Wein ein idealer Begleiter zu edlem Fisch und Meeresfrüchten, z. B. einem gegrillten Wolfsbarsch oder einer würzigen Bouillabaisse. Riesling Smaragd harmoniert auch toll zur heimischen Küche, z. B. zu Gebackenem wie Cordon bleu und Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat. Toll passt der Wein auch zur Fegato alla Veneziana (Kalbsleber) und einem griechischen Moussaka. Der Wein verzaubert durch seine Frucht schon in der Jugend, bei guten Lagerbedingungen hat er Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

Alkohol: 13 % | Säure: 8,4 ‰ | Restzucker: 1,9 g/l

92 Punkte | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



WEISSENKRICHEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

