



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER SMARAGD <sup>RIED</sup> ACHLEITEN 2020

**Eine der beeindruckendsten Lagen der Welt. Punktet mit Mineralität, Raffinesse und einer extrem langen Lagerfähigkeit.**

## HERKUNFT & TERROIR

Achleiten ist eine legendäre Riede, direkt an der Donau am Ortsrand von Weißenkirchen gelegen. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert und silikatreiche, karge Böden prägen das Bild dieser Spitzenlage. Darunter liegt im oberen Teil des Berges der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang dominiert der Paragneis und es tritt dunkles, oft geschiefertes Amphibolitgestein hervor.

## JAHRGANG 2020

Die Weine des Jahrgangs 2020 zeigen sich klar, präzise und straff, 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

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Anbau des Grünen Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Veltliner-Trauben für diesen Smaragd werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien geerntet. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahl tanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holzfass ausgebaut. Die späte Abfüllung und die lange Lagerung auf der Feinhefe liefern präzise Nuancen und zusätzliche Tiefe.

## STIL & CHARAKTER

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Grüner Veltliner von dieser Riede zeigt sich mit besonders feiner Kräuterwürze, hinzu kommen zarte Steinobstnoten und dezente exotische Aromen. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure enorm. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Krenn und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Smaragd mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischem Som Tam (scharfer Papaya Salat). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Grüne Veltliner von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

Alkohol: 13,0 % | Säure: 7,1 ‰ | Restzucker: 2,4 g/l

95 Punkte | A LA CARTE  
5 Gläser | WEIN GUIDE WEISS  
4 Sterne | VINARIA  
90 Punkte | DECANTER

95 Punkte | FALSTAFF  
94 Punkte | 100% BLIND TASTED  
4+ Gläser | WEIN.PUR  
18 Punkte | GAULT&MILLAU



0,375l | 0,75l | 1,5l | 3l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

