



DOMÄNE  
WACHAU

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

**Geprägt vom kühlen Klima in Spitz, zeigt sich dieser Grüner Veltliner feinwürzig und elegant und doch auch mit betonter Textur.**

## HERKUNFT & TERROIR

Axpoint ist eine Top-Lage für Grüner Veltliner am Westende der Wachau, im bekannten Weinbauort Spitz an der Donau. Die Riede steigt von rund 205 auf rund 290 Meter über dem Meeresspiegel und liegt in einem windgeschützten Kessel zwischen den Rieden Singerriedel und Pluris. Durch Erosion von benachbarten Steillagen lagerten sich im Laufe der Jahrtausende verwitterte Gneise ab und vermischten sich mit tieferer, tonhaltiger Bodenstruktur, teils auch mit Löss.

## 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

Das kühle Randklima in Spitz an der Donau erlaubt eine besonders lange Reifezeit. Strenge Ertragsreduktion und mehrere selektive Lesedurchgänge sind in der Axpoint besonders wichtig. Nach einigen Stunden Kaltmazeration erfolgt die Gärung im Stahltank; der Ausbau bzw. die Lagerung erfolgt dann teils auch im großen Holzfass. Die späte Füllung nach dem Sommer des Folgejahres ermöglicht eine langsame Entwicklung auf der Feinhefe.

## STIL & CHARAKTER

Axpoint-Weine vereinen Eleganz, die durch den kühlen Einfluss des Jauerlings entsteht, mit Dichte und Kraft aufgrund eines tieferen Oberbodens. Man findet typischerweise Aromen nach Melone und Litschi, weißem Pfeffer, etwas Rauchigkeit sowie Noten von Heu und zartem Bienenwachs. Am Gaumen dicht und trotzdem sehr balanciert; eine erfrischende, rassige Säure unterstützt die ausgeprägte Struktur. *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 knusprigem Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmoniert Grüner Veltliner Axpoint mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie zum Beispiel ein indisches Tandoori-Chicken.

Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,9 ‰ | Restzucker: 1,6 g/l

93 Punkte | FALSTAFF

4 Gläser | WEIN.PUR



KELLERSCHLÖSSEL



RIED AXPOINT



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

