



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} KELLERBERG 2020

Ein Klassiker unter den Wachauer Weinen! Der Veltliner von der Ried Kellerberg vereint Kraft und Eleganz. Viel Substanz und Potential.

HERKUNFT & TERROIR

Direkt hinter dem barocken Kellerschlüssel in Dürnstein erhebt sich der steile Hausberg der Domäne Wachau. Die Weingärten gedeihen auf Urgesteinsboden - auf hellem Gföhler Gneis, der zu 90 Prozent aus Feldspat und Quarz besteht. Die Böden haben teilweise eine Lössauflage. Die Ried Kellerberg steht, aufgrund des verstärkten pannonischen Klimaeinflusses, für kräftige Weine, die jedoch stets mit feiner Mineralität aufwarten.

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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten sowie der karge Boden reduzieren den Ertrag. Grüner Veltliner Trauben vom Kellerberg werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und strenger Selektion händisch geerntet. Nach mehreren Stunden Maischestandzeit und der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahl tanks und im großen Holzfass wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holz-Lagerfass ausgebaut. Eine späte Abfüllung nach dem Sommer bringt zusätzliche Tiefe.

STIL & CHARAKTER

Konzentrierte und tiefe Weine sind charakteristisch für die Ried Kellerberg. Schon die Nase zeigt sich kompakt und ausdrucksvoll; feste Würze und rauchig. Am Gaumen sehr tiefwüzig, texturbetont und von fester Struktur geprägt. Präzise und druckvoll mit einer schönen Säurestruktur und mineralischem Nachklang. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Grüne Veltliner Smaragd Ried Kellerberg ist ein vielseitiger Begleiter. Er passt zur mediterranen Küche wie einem cremigem Spargelrisotto oder gebratenem Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln ebenso gut wie zu österreichischen Klassikern wie einem Wiener Schnitzel oder gebackenen Steinpilzen mit Sauce Tartare. Aber auch exotischere Stile wie einem indischem Lamm Biryani (Lammeintopf mit Curry, Cashewnüssen und Rosinen) sind tolle Partner.

Alkohol: 13,5 % | Säure: 7,0 ‰ | Restzucker: 2,0 g/l

94 Punkte | FALSTAFF
95 Punkte | A LA CARTE

4 Gläser | WEIN.PUR
19 Punkte | GAULT&MILLAU

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



KELLERSCHLÖSSEL



RIED KELLERBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

