



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD RIED ACHLEITEN 2020

Gneis, verwittertes Urgestein, karger Boden - all das findet man in dieser Riede. Rieslinge von monumentaler Größe mit enormen Lagerpotential.

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 Rieslings geprägt von reduzierten Erträgen. Die 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

Riesling von der Achleiten zeigt sich sehr elegant-aromatisch, saftige Steinobstaromen, wie Marille und ein Hauch von Weingartenpfirsich. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure und tiefe Mineralität enorm. Eine beeindruckende Struktur und ein salziges Finish sind typisch für diesen Wein. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt bestens zu Spargel mit Schinken oder klassisch mit Sauce Hollandaise und natürlich zu heimischen Fisch (Forelle, Saibling) vom Grill. Auch zu würzigen fernöstlichen Gerichten harmoniert der Wein vorzüglich, z. B. zu einem koreanischen Bulgogi (gebratenes Rindfleisch mit einer Marinade aus Sojasauce, Ingwer und Knoblauch). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Riesling von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

Alkohol: 13,0 % | Säure: 7,6 ‰ | Restzucker: 3,2 g/l

95 Punkte | 100% BLIND TASTED
94 Punkte | FALSTAFF
4 Sterne | VINARIA
95 Punkte | A LA CARTE

5 Gläser | WEIN GUIDE WEISS
ÖGZ SIEGER
5 Gläser | WEIN.PUR
92 Punkte | DECANTER

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



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

