



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD RIED KELLERBERG 2020

Direkt hinter dem Weingut in Dürnstein erstreckt sich unser Hausberg - der Kellerberg. Weine mit großer Fülle und enormem Potenzial.

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 frisch-fruchtig, 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. Riesling 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

Riesling ist eine sehr anspruchsvolle Rebsorte im Weingarten und benötigt beste, ausgesuchte Lagen - der Kellerberg ist ideal dafür. Die Nase zeigt sich fruchtig mit typischen Aromen nach Steinobst, reife Marille und Birne. Am Gaumen eine feste Struktur mit mineralischem Nachklang. *Smaragd* steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Riesling Smaragd Ried Kellerberg passt bestens zu fernöstlichen Gerichten wie einem Fisch-Curry oder Tandoori Chicken. Riesling Kellerberg harmoniert auch hervorragend zur heimischen Küche, z. B. zu Gebackenem wie Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat. Toll passt der Wein auch zur Fegato alla Veneziana (Kalbsleber) oder einem griechischen Moussaka.

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

95 Punkte | FALSTAFF
4 Sterne | VINARIA
96 Punkte | A LA CARTE

5 Gläser | WEIN GUIDE WEISS
5 Gläser | WEIN.PUR



0,75l | 1,5l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED KELLERBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

