



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD RIED LOIBENBERG 2020

Balancierte Struktur, saftige tiefe Frucht und fesselnde Säure - ein eleganter Wein einer wärmeren Riede, kräutrige Würze und tiefes Bukett.

HERKUNFT & TERROIR

Von Osten in die Wachau erstreckend, erhebt sich der Loibenberg mächtig bis in eine Höhe von 420 Meter. Es ist wohl eine der größten Einzellagen der Wachau, aufgrund des starken pannonischen Klimaeinflusses auch „Herdplatte der Wachau“ genannt. Das Terroir wird durch Verwitterungsböden über Gföhler Gneis mit etwas Löss- oder Lehmauflage im unteren Bereich bestimmt, darüber hinaus übt das pannonische Klima einen prägenden Einfluss aus.

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

Auf besonders hohen Parzellen des Loibenbergs steht unser Riesling. Aufgrund des sehr kargen Bodens sind die Erträge besonders niedrig. Handwerk und nachhaltige Bewirtschaftung garantieren eine präzise Boden- und Laubarbeit. Geerntet wird händisch und in mehreren Lesedurchgängen. Nach einer Maischestandzeit von einigen Stunden wird der Wein im Stahltank vergoren. Ein langer Ausbau, teils im großen Holzfass, verleiht dem Riesling Standfestigkeit und Kompaktheit.

STIL & CHARAKTER

Am Gaumen ausgeprägt und kräftig mit klarem Fruchtausdruck und saftigem Abgang, Säure und Körper sind in guter Balance, sehr elegant; ein charmanter und trinkfreudiger Loibenberg mit Rückgrat und langem Abgang. „Smaragd“ steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank, ist der Riesling Smaragd Ried Loibenberg ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu einer Vielzahl and Fischgerichten wie z. B. einem gebratenem Branzino mit Spargelrisotto oder einer herzhaften Pizza Frutti di Mare ebenso wie zu typisch österreichischen Gerichten wie Fleischlaberl mit Erdäpfelpüre oder einem Tafelspitz mit Apfel-Krenn und Schnittlauch-Sauce. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry harmoniert der Wein wunderbar.

Alkohol: 13,5 % | Säure: 8,2 ‰ | Restzucker: 3,2 g/l

93 Punkte | FALSTAFF
4 Gläser | WEIN.PUR
17,5 Punkte | GAULT&MILLAU

4 Sterne | VINARIA
94 Punkte | A LA CARTE



KELLERSCHLÖSSEL



RIED LOIBENBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA