



DOMÄNE
WACHAU



RIESLING SMARAGD® ACHLEITEN 2012



Herkunft und Terroir

Achleiten ist eine legendäre Riede am Ortsrand von Weissenkirchen und bringt Weine mit unverwechselbarer Mineralität hervor. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert, welche die silikatreichen Rankerböden befestigen, prägen das Bild dieser Spitzenlage. Als Muttergestein dominiert im oberen Teil der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang treten dunkle, oft geschieferte Amphibolitgesteine hervor.

Rebsorte

Riesling hat vier große und bedeutende Herkünfte weltweit – Deutschland, Elsass, Südaustralien und die Wachau. Für die markante Frucht nach Steinobst sind so genannte Monoterpene verantwortlich – Aromamoleküle die auch bei Traminer oder Muskateller zu finden sind. Riesling definiert sich grundsätzlich nicht über Kraft, sondern über Eleganz, Säure und Mineralität.

Qualitätskategorie

Smaragd ist die höchste Kategorie in der Wachau. Die prächtige Smaragdeidechse, die sich auf den Wachauer Urgesteinsmauern sonnt, stand dieser Weinkategorie Namenspate: trockene, dichte, komplexe Weine mit Wachauer Finesse ab 12,5% Alkoholgehalt und großem Lagerpotential. Smaragd® ist eine geschützte Marke des Vereins Vinea Wachau Nobilis Districtus e.V.

Vinifizierung

Riesling von der Achleiten ist geprägt von reduzierten Erträgen (etwa 5.000 kg/ha) aufgrund der kargen Böden. Die Riesling-Trauben für diesen Smaragd wurden Anfang bis Mitte November geerntet. Nach einigen Stunden Maischstandzeit wurde schonend gepresst. Vor der späten Abfüllung im August 2013 hat der Wein einige Wochen im großen alten Holzfass auf der Feinhefe verbracht – damit konnte zusätzliche Komplexität erreicht werden.

Weinbeschreibung

Kräftiges Grüngelb mit goldenen Reflexen. In der Nase von guter Aromatiefe geprägt, Noten nach Ananas, Quitte, Blüten und frischer Marille sind wahrnehmbar. Am Gaumen sehr dicht; feinziselierte Säure balanciert den Wein perfekt aus; pikant und elegant mit würzigem Finish. Länge und viel Mineralität.

Konsum

Riesling Achleiten zählt zu den lagerfähigsten Weinen der Wachau. Oft braucht der Wein einige Zeit bis er sich öffnet, ist aber selbst nach 10 Jahren noch straff und rassig. Gut gekühlt bei ca. 10°C passt der Wein zu edlen Gerichten der internationalen Küche, zu Fisch und gekochtem Rindfleisch, zu Bratengerichten, Edel-Geflügel wie Taube oder Wachtel oder auch zu würzigen Käsesorten.

- 91-93 Punkte | FALSTAFF
- 95 Punkte | WINE ENTHUSIAST
- 92 Punkte | WEIN.PUR
- 16,5 Punkte | GAULT MILLAU

Alkohol: 13,5% | **Säure:** 5,6‰ | **Restzucker:** 3,5g/l