



DOMÄNE
WACHAU



RIESLING SMARAGD® ACHLEITEN 2014



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, Südastralien 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 aufgrund der kargen Böden geprägt von reduzierten Erträgen (etwa 3.500 kg/ha). Die Riesling-Trauben für diesen Smaragd wurden Ende Oktober nach strenger Selektion in mehrmaligen Lesedurchgängen händisch geerntet. Nach einigen Stunden Maischstandzeit wurde schonend gepresst. Die Gärung und anschließende Lagerung erfolgte im großen Holzfass. Durch die lange Lagerung auf der Feinhefe konnte zusätzliche Komplexität erreicht werden.

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb mit silbernen Reflexen. In der Nase sehr aromatisch, saftige Steinobstnoten, Pfirsich, Grapefruit, Quitte sind wahrnehmbar; weißer Pfeffer und frische Wiesenkräuter; am Gaumen sehr saftig; die lebendige Säure balanciert den Wein perfekt aus; salzig-mineralisch, strukturiert und elegant mit dezenter Fruchtsüße im Finish. Sehr langanhaltend; typische Charakterzüge der Achleiten.

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
- „Hervorragend“ | ÖSTERREICH WEISSWEIN GUIDE 2015
- 4 Gläser | WEIN GUIDE ÖSTERREICH WEISS
- 3 Sterne | VINARIA
- 92 Punkte | A LA CARTE
- 18 Punkte | GAULT MILLAU
- 94 Punkte | WINE ENTHUSIAST
- 91 Punkte | VINOUS
- 16,5 Punkte | JANCIS ROBINSON

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

3601 Dürnstein 107, Austria | Tel.: +43-(0)2711-371 | Fax: +43-(0)2711-371-13
office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at

