



DOMÄNE  
WACHAU

# RIESLING SMARAGD CLASSIC 2021

**Gehaltvoll und ausdrucksstark zeigt sich dieser Riesling aus spät gelesenen Trauben. Die saftige Textur sorgt für viel Trinkgenuss.**

## HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Trauben von den verschiedenen Wachau-Gemeinden (Dürnstein, Weissenkirchen, Spitz, Rossatz-Arnsdorf, Mautern) werden für diesen Wein verwendet. So wird ein charaktvoller und eleganter Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

## JAHRGANG 2021

Ein recht kaltes Frühjahr und ein kühler, durchwachsender Sommer führten zu einer verspäteten Reifeentwicklung. Ein einzigartiger, selten so grandioser Bilderbuchherbst mit viel Sonne tagsüber, wenig Niederschlag und kühlen Nächten ließ die Trauben perfekt ausreifen und beschert uns einen ganz großen Jahrgang. Weine mit Kraft und ebenso überzeugender Eleganz und Finesse, kombiniert mit Tiefe, viel Zug und Spannung am Gaumen und straffer Säure sind die Schlagwörter des Jahrgangs.

## WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

## 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 Smaragd. 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 Classic ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu einer Vielzahl an Fischgerichten wie z. B. einem gebratenen Branzino mit Spargelrisotto oder einer herzhaften Pizza Frutti di Mare ebenso wie zu typisch österreichischen Fleischlaberl mit Erdäpfelpüree oder einem Tafelspitz mit Apfel-Krenn und Schnittlauch-Sauce. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry harmoniert der Wein wunderbar. Riesling Smaragd Classic zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

Alkohol: 13 % | Säure: 7,9 ‰ | Restzucker: 3,8 g/l

92 Punkte | FALSTAFF

NÖ Weinprämierung | GOLD



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

