

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} ACHLEITEN 2021



DOMÄNE
WACHAU

Eine der beeindruckendsten Lagen der Wachau. Punktet mit Mineralität, Raffinesse und einer extrem langen Lagerfähigkeit.

HERKUNFT & TERROIR

Achleiten ist eine legendäre Riede, direkt an der Donau am Ortsrand von Weißenkirchen gelegen. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert und silikatreiche, karge Böden prägen das Bild dieser Spitzenlage. Darunter liegt im oberen Teil des Berges der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang dominiert der Paragneis und es tritt dunkles, oft geschiefertes Amphibolitgestein hervor.

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

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Anbau des Grünen Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Veltliner-Trauben für diesen Smaragd werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien geerntet. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holzfass ausgebaut. Die Lagerung auf der Feinhefe liefert präzise Nuancen und zusätzliche Tiefe.

STIL & CHARAKTER

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Grüner Veltliner von dieser Riede zeigt sich mit besonders feiner Kräuterwürze, hinzu kommen zarte Steinobstnoten und dezente exotische Aromen. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure enorm. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Smaragd mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischem Som Tam (scharfer Papaya Salat). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Grüne Veltliner von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

2021: 95+ Punkte | A LA CARTE 95 Punkte | FALSTAFF 93 Punkte | DECANTER
95-96 Punkte | VINARIA 95-100 Punkte | WEIN.PUR 93+ Punkte | PARKER
Siegerwein | WEISSWEIN GUIDE 18 Punkte | WEINWISSER 18 | GAULT MILLAU
17 Punkte | J. ROBINSON

2020: 5 Gläser | WEIN GUIDE WEISS 94 Punkte | 100% BLIND TASTED
95 Punkte | FALSTAFF Europe No 1 – Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2019: 98 Punkte TOP 100 Cellar Selections #11 | WINE ENTHUSIAST
96 Punkte | A LA CARTE 18 Punkte | GAULT&MILLAU 95 Punkte | WINE & SPIRITS
94 Punkte | PARKER Gold | CATHAY PACIFIC Hong Kong W&S Competition

Weitere: Gold & Best wine from Austria, 2017 | Cathay Pacific Hong Kong W&S Competition



Alkohol: 14,0 % | Säure: 6,8 % | Restzucker: 1,5 g/l

0,375l | 0,75l | 1,5l | 3l



KELLERSCHLÜSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER