

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} ACHLEITEN LR 2016

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE

DOMÄNE
WACHAU

Von den obersten Parzellen der Ried Achleiten. Rund fünf Jahre Ausbau im großen Holzfass. Puristisch, charaktervoll, komplex und dicht.

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 2016

Frostfrust. Ein exzellentes Jahr wurde an seinem Anfang leider von mengenmäßig einschneidenden Tagen getrübt. Die Reb-Blüte erfolgte recht spät und setzte erst Ende Juni ein. Zu dieser Zeit begann sich dann schön langsam auch der Sommer zu zeigen, wobei die Betonung auf langsam liegt. Temperaturen über 30 °C gab es nur selten. Die lange Vegetationsperiode hat die Würze der Weine und ihre Mineralität in den Vordergrund gerückt. Stilistisch ist 2016 straffer als das Vorgängerjahr, aber mit viel Druck und Dichte.

WEINGARTEN & KELLER

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Grüne Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Ernte erfolgt in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Gärung im Edelstahl wurde der Grüne Veltliner Late Release fünf Jahre im großen Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut. Der Wein zeichnet sich vor allem durch seine späte Abfüllung im Frühjahr 2022 aus, denn die lange Lagerung auf der Feinhefe liefert vielschichtige Nuancen und zusätzlich Finesse. Abgefüllt wurde der Wein ohne Schönung und Filtration.

STIL & CHARAKTER

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Der Wein präsentiert sich ausdrucksvoll in der Nase mit ausgeprägten floralen Noten, Weingartenpfirsich, frische Küchenkräuter und feinen Gewürznoten, weißer Pfeffer, dunkle und rauchige Mineralität. Der Körper präsentiert sich saftig und konzentriert; enorme Extrakt dichte und feine Exotik in schöner Balance mit der frischen Säure; langer mineralisch-würziger Abgang. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Krenn und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmoniert 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 | FALSTAFF 95-96 Punkte | VINARIA 95 Punkte | A LA CARTE

2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD 'S BEST VINEYARDS



Alkohol: 13,5 % | Säure: 6,9 ‰ | Restzucker: 1,5 g/l

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



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER