



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD CLASSIC 2021

Kraftvoll und saftig, punktet dieser Smaragd-Veltliner mit fruchtig-würzigen Aromen und strukturiertem Körper.

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

In der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt; am Gaumen schöne Balance aus einer lebendig-frischen Säure und dem kräftig-elegantem Körper; saftige Frucht nuances, schöne Würze; langanhaltend. 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 Grüne Veltliner Smaragd Classic ein vielseitiger Begleiter. Er passt zur mediterranen Küche wie einem cremigem Spargelrisotto oder gebratenem Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln ebenso gut wie zu österreichischen Klassikern wie einem Wiener Schnitzel, Kalbsbeuschel oder gebackenen Steinpilzen mit Sauce Tartare. Aber auch exotischere Stile wie einem indischem Lamm Biryani (Lammeintopf mit Curry, Cashewnüssen und Rosinen) sind tolle Partner zum Grüner Veltliner Smaragd Classic. Dieser Wein zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

Alkohol: 13 % | Säure: 7 ‰ | Restzucker: 1,4 g/l

91 Punkte | FALSTAFF
Silber | AWC



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

