

RIESLING SMARAGD RIED ACHLEITEN 2023

Gneis, verwittertes Urgestein, karger Boden - all das findet man in dieser Riede. Rieslinge von monumentaler Größe mit enormen Lagerpotential.

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 2023

Einem sehr milden und trockenen Winter folgte ein kühler Frühling, der die Böden mit viel Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Mehrere Hagelschläge waren Wermutstropfen in einem bis in den Herbst sehr guten Jahresverlauf. Hohe Septembertemperaturen und die damit einhergehend Reifeentwicklung wurden durch kühle Oktobernächte kompensiert, sodass wir am Ende ausgewogene Trauben lesen konnten. Das Resultat sind balancierte und harmonische Weine, mit stoffiger Textur sowie vielschichtigen und saftigen Aromen.

WEINGARTEN & KELLER

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Anbau des Rieslings geprägt von reduzierten Erträgen. Die 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

Riesling von der Ried Achleiten zeigt sich sehr elegant-aromatisch, saftige Steinobstaromen, wie Marille und ein Hauch von Weingartenpflirsich. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure und tiefe Mineralität enorm. Eine beeindruckende Struktur und ein salziges Finish sind typisch für diesen Wein. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt bestens zu Spargel mit Schinken oder klassisch mit Sauce Hollandaise und natürlich zu heimischen Fisch (Forelle, Saibling) vom Grill. Auch zu würzigen fernöstlichen Gerichten harmonisiert der Wein vorzüglich, z. B. zu einem koreanischen Bulgogi (gebratenes Rindfleisch mit einer Marinade aus Sojasauce, Ingwer und Knoblauch). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Riesling von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2023: 95 | FALSTAFF 96+ | WEISSWEINGUIDE 95-97 (4*) | VINARIA
96 | TASTED (A. LARSSON) 95 | J. SUCKLING 92,5-95 | WEIN.PUR
96+ | A LA CARTE 16,5 | J. ROBINSON 17 | WEINWISSE 19 | GAULT MILLAU
95 | DECANTER 98 | WEISSWEINGUIDE

2022: 95 | DECANTER 95 | FALSTAFF SIEGER | WEISSWEINGUIDE
95-97 (4*) | VINARIA 18 | GAULT MILLAU 96+ | A LA CARTE
16,5 | J. ROBINSON 17,5+ | WEINWISSE 93 | PARKER

2021: 96 | FALSTAFF 94+ | PARKER 17 | J. ROBINSON 97 | A LA CARTE GOLD | ÖGZ



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGROBER



Alkohol: 13,5 % | Säure: 7,3 ‰ | Restzucker: 3,9 g/l

0,75l | 1,5l | 3l | 6l