



DOMÄNE  
WACHAU

# RIESLING SMARAGD WEISSENKIRCHEN 2022

**Vollreife Riesling-Trauben ergeben diesen großen Wein. Viel Pfirsich und Marille und einiges an Mineralität.**

## HERKUNFT & TERROIR

Die Rebfläche dieses Orts-Weines befinden sich in der Gemeinde Weissenkirchen, welche die Orte Joching und Wösendorf umfasst. Die Weine repräsentieren einen klassischen mineralischen Stil.

## JAHRGANG 2022

Einem milden und trockenen Winter folgte ein feuchter April, der die Böden mit ausreichend Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Leider verschlechterte sich das Wetter im September. Besonders zu Erntebeginn hatten wir immer wieder mit Regenfällen zu kämpfen. Glücklicherweise kehrte im Oktober die Sonne zurück und ließ die Trauben langsam, aber perfekt ausreifen. Das Resultat sind elegante und präzise Weine, die mit viel Energie und Spannung beeindrucken und am Gaumen vitale Säure, Klarheit und Substanz vereinen.

## 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 ausgewogene Balance aus Steinobst-Charakter und Säurespiel. Ein charakteristischer Wein aus dem Herzen der Wachau mit sehr eleganter Frucht. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal frisch aus dem Kühlschrank genossen, passt der Riesling Weissenkirchen bestens zu charaktervollen fernöstlichen Gerichten einem Fisch-Curry oder Tandoori Chicken. Selbstverständlich ist der Wein ein idealer Begleiter zu edlem Fisch und Meeresfrüchten, z. B. einem gegrillten Wolfsbarsch oder einer würzigen Bouillabaisse. Riesling Smaragd harmoniert auch toll zur heimischen Küche, z. B. zu Gebackenem wie Cordon bleu und Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat. Toll passt der Wein auch zur Fegato alla Veneziana (Kalbsleber) und einem griechischen Moussaka. Der Wein verzaubert durch seine Frucht schon in der Jugend, bei guten Lagerbedingungen hat er Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

2022: 93 Punkte | FALSTAFF

2021: 93 Punkte | FALSTAFF

2020: 92 Punkte | FALSTAFF Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS



Alkohol: 13,0 % | Säure: 7,1 ‰ | Restzucker: 4,7 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WEISSENKIRCHEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

