



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} AXPOINT 2022

Geprägt vom kühlen Klima in Spitz, zeigt sich dieser Grüner Veltliner feinwüzig und elegant und doch auch mit betonter Textur.

HERKUNFT & TERROIR

Axpoint ist eine Top-Lage für Grüner Veltliner am Westende der Wachau, im bekannten Weinbauort Spitz an der Donau. Die Riede steigt von rund 205 auf rund 290 Meter über dem Meeresspiegel und liegt in einem windgeschützten Kessel zwischen den Rieden Singerriedel und Pluris. Durch Erosion von benachbarten Steillagen lagerten sich im Laufe der Jahrtausende verwitterte Gneise ab und vermischten sich mit tieferer, tonhaltiger Bodenstruktur, teils auch mit Löss.

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

Das kühle Randklima in Spitz an der Donau erlaubt eine besonders lange Reifezeit. Strenge Ertragsreduktion und mehrere selektive Lesedurchgänge sind in der Axpoint besonders wichtig. Nach einigen Stunden Maischestandzeit erfolgt die Gärung im Stahltank; der Ausbau bzw. die Lagerung erfolgt dann teils auch für ein paar Monate im großen Holzfass.

STIL & CHARAKTER

Axpoint-Weine vereinen Eleganz, die durch den kühlen Einfluss des Jauerlings entsteht, mit Dichte und Kraft aufgrund eines tieferen Oberbodens. Man findet typischerweise Aromen nach Melone und Litschi, weißem Pfeffer, etwas Rauchigkeit sowie Noten von Heu und zartem Bienenwachs. Am Gaumen dicht und trotzdem sehr balanciert; eine erfrischende, rassige Säure unterstützt die ausgeprägte Struktur. 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 knusprigem Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmoniert Grüner Veltliner Axpoint mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie zum Beispiel ein indisches Tandoori-Chicken.

- 2022: 94 Punkte | FALSTAFF 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 90-94 Punkte | WEIN.PUR
92 Punkte | JAMES SUCKLING
- 2021: 94 Punkte | FALSTAFF 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 90-94 Punkte | WEIN.PUR
93 Punkte | JAMES SUCKLING 18,5 Punkte | WEINWISSER 91 Punkte | PARKER
16,5 Punkte | J. ROBINSON
- 2020: 93 Punkte | FALSTAFF 4 Gläser | WEIN.PUR 17 Punkte | GAULT&MILLAU
Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS
- 2019: 93+ Punkte | PARKER 93 Punkte | FALSTAFF 18 Punkte | GAULT&MILLAU
- 2018: 91+ Punkte | PARKER 92 Punkte | A LA CARTE



Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,9 ‰ | Restzucker: 1,6 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED AXPOINT



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

