



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER SMARAGD WEISSENKIRCHEN 2022

**Komplexität pur! Dieser Smaragd zeigt sich ausgewogen, konzentriert und dicht. Ein großartiger Veltliner!**

## 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 kompakt und druckvoll; sehr balanciert mit einer zarten Würze, erfrischender Säure und intensiven Fruchtnoten; langanhaltend im Abgang. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal bei gekühlter Temperatur frisch aus dem Kühlschrank lässt sich dieser Smaragd vielseitig in der Speisenkombination einsetzen. Er passt perfekt zu österreichischen Gerichten wie gerösteter Kalbsleber, gebackenen Steinpilzen oder einem Reisfleisch. Aber auch zur mediterranen Küche wie Ossobuco, Souvlaki oder Cevapcici harmoniert Weissenkirchen Smaragd vom Veltliner. Der Wein passt aber auch ideal zu einem würzigen Thai-Curry mit Kokosmilch oder gebratenem Rindfleisch mit Szechuan Pfeffer. Dieser Wein zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

2022: 92 Punkte | DECANTER

2021: 93 Punkte | FALSTAFF

2020: 92 Punkte | FALSTAFF 93 Punkte | DECANTER  
Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2019: 92 Punkte | FALSTAFF



Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,8 ‰ | Restzucker: 1,3 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WEISSENKIRCHEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

