GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED ACHLEITEN 2022

DOMÄNE WACHAU

Eine der beeindruckendsten Lagen der Wachau. Punktet mit Mineralität, Raffinesse und einer extrem langen Lagerfähigkeit.

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 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

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Anbau des Grünen Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Veltliner-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 wir der Wein im großen Holzfass ausgebaut. Die Lagerung auf der Feinhefe liefert präzise Nuancen und zusätzliche Tiefe.

STIL & CHARAKTER

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Grüner Veltliner von dieser Riede zeigt sich mit besonders feiner Kräuterwürze, hinzu kommen zarte Steinobstnoten und dezente exotische Aromen. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure enorm. 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 Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmoniert Grüner Veltliner Smaragd mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischem Som Tam (scharfer Papaya Salat). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Grüne Veltliner von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

2022: 95 Punkte | DECANTER 97+ Punkte | A LA CARTE 95 Punkte | FALSTAFF
95-97 Punkte (4*) | VINARIA 95-100 Punkte | WEIN.PUR 18+ Punkte | WEINWISSER
93 Punkte | JAMES SUCKLING 16,5+ Punkte | JANCIS ROBINSON
18 Punkte | GAULT MILLAU 95 Punkte | VINOUS

2021: 95+ Punkte | A LA CARTE 95 Punkte | FALSTAFF 93 Punkte | DECANTER
95-96 Punkte (4*) | VINARIA 95-100 Punkte | WEIN.PUR 93+ Punkte | PARKER
Siegerwein | WEISSWEIN GUIDE 18 Punkte | WEINWISSER 18 Punkte | GAULT MILLAU
17 Punkte | J. ROBINSON

2020: 5 Gläser | WEIN GUIDE WEISS 94 Punkte | 100% BLIND TASTED 95 Punkte | FALSTAFF
Europe No 1 – Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS

Alkohol: 13,5 % | Säure: 5,7 ‰ | Restzucker: 1,8 g/l

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

KELLERSCHLÖSSEL

RIED ACHLEITEN

ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

VEGAN

NACHHALTIG AUSTRIA

Domäne Wachau | Austria | 3601 Dürnstein 107 | Tel.: +43-(0)2711-371 | office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at