GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED KELLERBERG 2022



Ein Klassiker unter den Wachauer Weinen! Kraft und Eleganz zugleich. Viel Substanz und Potenzial.

HERKUNFT & TERROIR

Direkt hinter dem barocken Kellerschlössel in Dürnstein erhebt sich der steile Hausberg der Domäne Wachau. Die Weingärten gedeihen auf Urgesteinsboden – auf hellem Gföhler Gneis, der zu 90 Prozent aus Feldspat und Quarz besteht. Die Böden haben teilweise eine Lössauflage. Die Ried Kellerberg steht, aufgrund des verstärkten pannonischen Klimaeinflusses, für kräftige Weine, die jedoch stets mit feiner Mineralität aufwarten.

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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten sowie der karge Boden reduzieren den Ertrag. Grüner Veltliner Trauben vom Kellerberg werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und strenger Selektion händisch geerntet. Nach mehreren Stunden Maischestandzeit und der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks und im groβen Holzfass wird der Wein auch einige Monate im Stahltank groβen Holzfass ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Konzentrierte und tiefe Weine sind charakteristisch für die Ried Kellerberg. Schon die Nase zeigt sich kompakt und ausdrucksvoll; feste Würze und rauchig. Am Gaumen sehr tiefwürzig, texturbetont und von fester Struktur geprägt. Präzise und druckvoll mit einer schönen Säurestruktur und mineralischem Nachklang. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Grüne Veltliner Smaragd Ried Kellerberg ist ein vielseitiger Begleiter. Er passt zur mediterranen Küche wie einem cremigem Spargelrisotto oder gebratenem Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln ebenso gut wie zu österreichischen Klassikern wie einem Wiener Schnitzel oder gebackenen Steinpilzen mit Sauce Tartare. Aber auch exotischere Stile wie einem indischem Lamm Biryani (Lammeintopf mit Curry, Cashewnüssen und Rosinen) sind tolle Partner.

2022: 95 Punkte | FALSTAFF 96 Punkte | A LA CARTE 95-97 Punkte (4*) | VINARIA 95-100 Punkte | WEIN.PUR 94 Punkte | JAMES SUCKLING 17 Punkte | JANCIS ROBINSON 17,5+ Punkte | WEINWISSER

18,5 Punkte | GAULT MILLAU 94 Punkte | VINOUS

2021: 96 Punkte | FALSTAFF 96 Punkte | A LA CARTE 95-96 Punkte (4*) | VINARIA 18 Punkte | WEINWISSER 18 Punkte | GAULT MILLAU 94 Punkte | PARKER

94 Punkte | WINE & SPIRITS

2020: 95 Punkte | A LA CARTE 94 Punkte | FALSTAFF 92 Punkte | DECANTER

19 Punkte | GAULT&MILLAU Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2019: 97 Punkte | WINE ENTHUSIAST 96 Punkte | A LA CARTE 94+ Punkte | PARKER







Alkohol: 13,5 % | Säure: 5,9 ‰ | Restzucker: 2,1 g/l

0,751 | 1,51 | 31









