RIESLING
SMARAGD RIED ACHLEITEN 2022

DOMÄNE WACHAU

Gneis, verwittertes Urgestein, karger Boden – all das findet man in dieser Riede. Rieslinge von monumentaler Größe mit enormen Lagerpotential.

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 Rieslings geprägt von reduzierten Erträgen. Die 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 wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holzfass ausgebaut. Die Lagerung auf der Feinhefe liefert präzise Nuancen und zusätzliche Tiefe.

STIL & CHARAKTER

Riesling von der Achleiten zeigt sich sehr elegant-aromatisch, saftige Steinobstaromen, wie Marille und ein Hauch von Weingartenpfirsich. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure und tiefe Mineralität enorm. Eine beeindruckende Struktur und ein salziges Finish sind typisch für diesen Wein. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt bestens zu Spargel mit Schinken oder klassisch mit Sauce Hollandaise und natürlich zu heimischen Fisch (Forelle, Saibling) vom Grill. Auch zu würzigen fernöstlichen Gerichten harmoniert der Wein vorzüglich, z. B. zu einem koreanischen Bulgogi (gebratenes Rindfleisch mit einer Marinade aus Sojasauce, Ingwer und Knoblauch). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Riesling von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

2022: 95 Punkte | DECANTER 96 Punkte | FALSTAFF Sieger | WEISSWEIN GUIDE
95-97 Punkte (4*) | VINARIA 95-100 Punkte | WEIN.PUR 96+ Punkte | A LA CARTE
16,5 Punkte | JANCIS ROBINSON 17,5+ Punkte | WEINWISSER
18 Punkte | GAULT MILLAU 95 Punkte | VINOUS

2021: 96 Punkte | FALSTAFF 95-96 Punkte (4*) | VINARIA 94+ Punkte | PARKER
95-100 Punkte | WEIN.PUR 95+ Punkte | WEISSWEIN GUIDE 17 Punkte | J. Robinson
1. Platz & GOLD | ÖGZ 97 Punkte | A LA CARTE 19 Punkte | GAULT MILLAU

2020: 95 Punkte | 100% Blind Tasted 95 Punkte | A LA CARTE 94 Punkte | FALSTAFF
93 Punkte | DECANTER Europe No 1 – Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS

Alkohol: 13,5 % | Säure: 7,3 ‰ | Restzucker: 3,4 g/l

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

KELLERSCHLÖSSEL

RIED ACHLEITEN

ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

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