



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD RIED BRANDSTATT 2022

**Vielschichtiger und tiefgründiger Riesling aus dem Spitzer Graben!
Überzeugt mit Spannung, Dynamik und glasklarer Frucht.**

HERKUNFT & TERROIR

Die Riede Brandstatt in der kleinen Ortschaft Elsarn schließt den Spitzer Graben und die Wachau nach Nordwesten hin ab. Auf ihren 14 Hektar ist sie topographisch überaus vielfältig und teilweise von kleinen Waldstücken durchzogen. Im oberen Bereich, wo sich auch starke Tag-Nacht-Unterschiede bemerkbar machen, ist sie sehr steil. Der Untergrund besteht hauptsächlich aus Spitzer Granodioritgneis und Glimmerschiefer und bietet ein optimales Terrain für vielschichtigen Riesling.

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

Unsere Rieslingreben befinden sich im steilen oberen Bereich mit Gefällen bis zu 75 Prozent. Sehr schwer zugänglich werden die von Steinmauern gehaltenen Terrassen ausschließlich per Hand bewirtschaftet, gänzlich ohne den Einsatz von Insektiziden und Herbiziden. Die Trauben für diesen Smaragd werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien geerntet. Im Keller pressen wir die Trauben sanft ab und vergären sie temperaturkontrolliert. Der fertige Wein wird auf der Feinhefe im Stahltank und auch im großen Holzfass gereift, wodurch er zusätzliche präzise Nuancen und Tiefe erhält.

STIL & CHARAKTER

Riesling von der Ried Brandstatt steht exemplarisch für straffe Säure und lebendige Struktur. In der Nase finden sich reife Steinobst-, Zitrus- und Kräuteraeromen. Am Gaumen wirkt er aufgrund des kühlen Klimas und der hochgelegenen Weingärten frisch und präzise. Der Körper ist tiefgründig und kompakt, das Finish vertikal und saftig. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Riesling Brandstatt ist kulinarisch vielseitig kombinierbar. Ideen aus der österreichischen Küche wären beispielsweise überbackene Schinkenfleckerl, im Ganzen gebratener Saibling oder ein Kalbsbeuschel mit Semmelknödel. Mediterrane Gerichte wie Vitello Tonato, aber auch Pappardelle mit Hühnerleber und Salbei oder Tortelloni mit Ricotta und Spinat passen hervorragend. Wer lieber exotisch kocht, probiert den Riesling Ried Brandstatt mit asiatischen Gerichten wie koreanischem Bulgogi Beef oder Spicy Tempura-Garnelen.

2022: 95 Punkte | FALSTAFF 96 Punkte | A LA CARTE 90-94 Punkte | WEIN.PUR
93-95 Punkte (3*) | VINARIA 17 Punkte | GAULT MILLAU 94 Punkte | VINOUS
94 Punkte | JAMES SUCKLING 17 Punkte | JANCIS ROBINSON

2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS



KELLERSCHLÖSSEL



RIED BRANDSTATT



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



Alkohol: 12,5 % | Säure: 7,2 ‰ | Restzucker: 3,4 g/l

