



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD ^{RIED} LOIBENBERG 2022

Balancierte Struktur, saftige tiefe Frucht und fesselnde Säure - ein eleganter Wein einer wärmeren Riede, kräutrige Würze und tiefes Bukett.

HERKUNFT & TERROIR

Von Osten in die Wachau erstreckend, erhebt sich der Loibenberg mächtig bis in eine Höhe von 420 Meter. Es ist wohl eine der größten Einzellagen der Wachau, aufgrund des starken pannonischen Klimaeinflusses auch „Herdplatte der Wachau“ genannt. Das Terroir wird durch Verwitterungsböden über Gföhler Gneis mit etwas Löss- oder Lehmauflage im unteren Bereich bestimmt, darüber hinaus übt das pannonische Klima einen prägenden Einfluss aus.

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

Auf besonders hohen Parzellen des Loibenberg steht unser Riesling. Aufgrund des sehr kargen Bodens sind die Erträge besonders niedrig. Handwerk und nachhaltige Bewirtschaftung garantieren eine präzise Boden- und Laubarbeit. Geerntet wird händisch und in mehreren Lesedurchgängen. Nach einer Maischestandzeit von einigen Stunden wird der Wein im Stahltank vergoren. Ein Ausbau, teils im großen Holzfass, verleiht dem Riesling Standfestigkeit und Kompaktheit.

STIL & CHARAKTER

Am Gaumen ausgeprägt und kräftig mit klarem Fruchtausdruck und saftigem Abgang, Säure und Körper sind in guter Balance, sehr elegant; ein charmanter und trinkfreudiger Loibenberg mit Rückgrat und langem Abgang. „Smaragd“ steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank, ist der Riesling Smaragd Ried Loibenberg ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu einer Vielzahl and Fischgerichten wie z. B. einem gebratenem Branzino mit Spargelrisotto oder einer herzhaften Pizza Frutti di Mare ebenso wie zu typisch österreichischen Gerichten wie Fleischlaberl mit Erdäpfelpüree oder einem Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry harmoniert der Wein wunderbar.

2022: 94 Punkte | FALSTAFF 95-97 Punkte (4*) | VINARIA 90-94 Punkte | WEIN.PUR 95 Punkte | A LA CARTE 17 Punkte | JANCIS ROBINSON 18 Punkte | WEINWISSER 94 Punkte | VINOUS

2021: 95 Punkte | FALSTAFF 95-96 Punkte (4*) | VINARIA 94-95 Punkte | WEIN.PUR 94 Punkte | JAMES SUCKLING 18+-18,5 Punkte | WEINWISSER 93 Punkte | PARKER

2020: 94 Punkte | A LA CARTE 93 Punkte | FALSTAFF 95-96 Punkte (4*) | VINARIA 94 Punkte | WEIN.PUR Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2019: 93 Punkte | FALSTAFF 96+ Punkte | VINARIA 4 Gläser | GENUSS.MAGAZIN



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



KELLERSCHLÖSSEL



RIED LOIBENBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

