



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERRASSEN 2023

**Spät geerntete Trauben und der trockene Ausbau ergeben einen vielschichtigen Wein mit tiefer Struktur.**

## HERKUNFT & TERROIR

Die besten Trauben von Wachauer Terrassenweingärten werden für diesen hochwertigen Wein per Hand selektioniert. Ziel ist es, einen typischen Wachauer Stil, geprägt durch das besondere Klima und den Urgesteins-Boden, zu repräsentieren.

## JAHRGANG 2023

Einem sehr milden und trockenen Winter folgte ein kühler Frühling, der die Böden mit viel Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Mehrere Hagelschläge waren Wermutstropfen in einem bis in den Herbst sehr guten Jahresverlauf. Hohe Septembertemperaturen und die damit einhergehend Reifeentwicklung wurden durch kühle Oktobernächte kompensiert, sodass wir am Ende ausgewogene Trauben lesen konnten. Das Resultat sind balancierte und harmonische Weine, mit stoffiger Textur sowie vielschichtigen und saftigen Aromen.

## WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

## STIL & CHARAKTER

In der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt; am Gaumen schöne Balance aus einer lebendig-frischen Säure und dem kräftig-elegantem Körper; saftige Frucht nuances, viel Würze; langanhaltend. 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 Grüne Veltliner Smaragd Terrassen ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu charaktervollen mediterranen Gerichten wie einem Fisch-Paella oder einem Vitello tonnato genau so gut wie zu heimischen Klassikern wie gebratenem Zander-serbisch mit Knoblauch oder zum Schweinsbraten mit Kraut oder einer gefüllten Kalbsbrust. Ebenso harmoniert der Wein zur asiatischen Küche wie zum Beispiel zum thailändischen Satay Gai (Hühnerspieße mit Erdnussauce). Dieser Wein zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

2022: tba

2021: 94 Punkte | FALSTAFF

2020: 93 Punkte | FALSTAFF 92 Punkte | PARKER 92 Punkte | WINE SPECTATOR  
Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2019: 92 Punkte | FALSTAFF

2018: Silber | IWSC 92 Punkte | WINE ENTHUSIAST 91 Punkte | JAMES SUCKLING



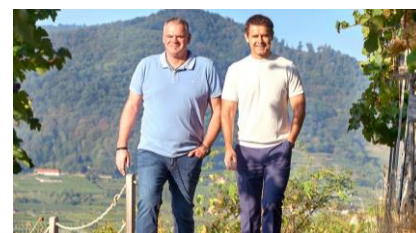
Alkohol: 13,0% | Säure: 5,7‰ | Restzucker: 1,5 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

MACHHALTIG  
AUSTRIA