



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD TERRASSEN 2023

Reife Marillen und feine Mineralität ergeben einen raffinierten und dennoch sehr charmanten Riesling!

HERKUNFT & TERROIR

Die besten Trauben von kleinen Wachauer Terrassenweingärten werden für diesen hochwertigen Wein per Hand selektioniert. Nicht die Individualität einer Einzellage steht im Vordergrund, sondern der typische Wachauer Stil, geprägt von Fruchttiefe, Eleganz und Mineralität.

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 Edelstahl tanks.

STIL & CHARAKTER

Intensiv und fruchtbetont im Duft; am Gaumen ausgeprägt und kräftig mit tollem Fruchtausdruck nach Mango, Ananas und einer feinen salzigen Mineralität, Säure und Körper sind in toller Balance, sehr elegant mit saftigem Abgang; ein charmanter und trinkfreudiger Wein. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal frisch aus dem Kühlschrank passt der Wein bestens zur Spargel mit Schinken oder klassisch mit Sauce Hollandaise und natürlich zu heimischen Fisch (Forelle, Saibling) vom Grill. Auch bodenständige Klassiker wie Schinkenfleckerl oder faschierte Laberl mit Erdäpfelpüree werden von Riesling Smaragd Terrassen bestens unterstützt. 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). Der Wein verzaubert durch seine Frucht bereits in der Jugend, bei guten Lagerbedingungen hat er Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 93 Punkte | FALSTAFF

2022: 93 Punkte | FALSTAFF

2021: 93 Punkte | FALSTAFF

2020: 93 Punkte | FALSTAFF Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD´S BEST VINEYARDS



Alkohol: 13,5 % | Säure: 7,3 ‰ | Restzucker: 3,8 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

