



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD ^{RIED} LOIBENBERG 2023

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 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

Auf besonders hohen Parzellen des Loibengrabs 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.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2023: 94 | FALSTAFF 95-97 (4*) | VINARIA 95-100 | WEIN.PUR 94 | J. SUCKLING 16 | J. ROBINSON 17,5 | WEINWISSER

2022: 94 | FALSTAFF 95-97 (4*) | VINARIA 90-94 | WEIN.PUR 95 | A LA CARTE 17 | J. ROBINSON 18 | WEINWISSER 93 | PARKER

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



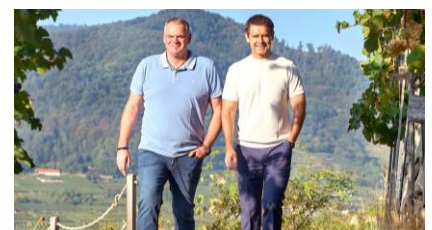
Alkohol: 13,5 % | Säure: 7,2 ‰ | Restzucker: 2,8 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED LOIBENBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

