



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} AXPOINT 2023

Geprägt vom kühlen Klima in Spitz, zeigt sich dieser Grüner Veltliner feinwüzig und elegant und doch auch mit betonter Textur.

HERKUNFT & TERROIR

Axpoint ist eine Top-Lage für Grüner Veltliner am Westende der Wachau, im bekannten Weinbauort Spitz an der Donau. Die Riede steigt von rund 205 auf rund 290 Meter über dem Meeresspiegel und liegt in einem windgeschützten Kessel zwischen den Rieden Singerriedel und Pluris. Durch Erosion von benachbarten Steillagen lagerten sich im Laufe der Jahrtausende verwitterte Gneise ab und vermischten sich mit tieferer, tonhaltiger Bodenstruktur, teils auch mit Löss.

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

Das kühle Randklima in Spitz an der Donau erlaubt eine besonders lange Reifezeit. Strenge Ertragsreduktion und mehrere selektive Lesedurchgänge sind in der Axpoint besonders wichtig. Nach einigen Stunden Maischestandzeit erfolgt die Gärung im Stahltank; der Ausbau bzw. die Lagerung erfolgt dann teils auch für ein paar Monate im großen Holzfass.

STIL & CHARAKTER

Axpoint-Weine vereinen Eleganz, die durch den kühlen Einfluss des Jauerlings entsteht, mit Dichte und Kraft aufgrund eines tieferen Oberbodens. Man findet typischerweise Aromen nach Melone und Litschi, weißem Pfeffer, etwas Rauchigkeit sowie Noten von Heu und zartem Bienenwachs. Am Gaumen dicht und trotzdem sehr balanciert; eine erfrischende, rassige Säure unterstützt die ausgeprägte Struktur. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie knusprigem Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Axpoint mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie zum Beispiel ein indisches Tandoori-Chicken.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
 2023: 93 | FALSTAFF 93-95 (3*) | VINARIA 90-92,5 | WEIN.PUR
 93 | J. SUCKLING 16 | J. ROBINSON 17,5+ | WEINWISSER 95+ | A LA CARTE
 2022: 94 | FALSTAFF 93-95 (3*) | VINARIA 90-94 | WEIN.PUR
 92 | J. SUCKLING 16,5 | J. ROBINSON 91 | PARKER
 2021: 94 | FALSTAFF 93-95 (3*) | VINARIA 90-94 | WEIN.PUR
 93 | J. SUCKLING 18,5 | WEINWISSER 91 | PARKER 16,5 | J. ROBINSON



Alkohol: 13,0 % | Säure: 6,2 ‰ | Restzucker: 2,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED AXPOINT



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA