



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER SMARAGD DÜRNSTEIN 2024

**Ein Smaragd mit Tiefgang. Nur die besten und reifsten Trauben werden für diesen Wein verarbeitet - ein großer Wein!**

## HERKUNFT & TERROIR

In der Wachau, rund um Dürnstein, befinden sich die Weingärten aus denen die Trauben für die einzigartigen „Dürnstein“-Weine selektioniert werden. Durch das einzigartige Zusammenspiel von warmem, pannonischem Klima und kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

## JAHRGANG 2024

Das Jahr begann ungewöhnlich warm, und der Februar verzeichnete die höchsten Temperaturen seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Dies führte zu einem frühen Austrieb der Reben Ende März. Darauf folgten extreme Wetterbedingungen von Spätfrösten, über Hagel bis hin zu Hitzeperioden im Sommer und Starkregen mit Hochwasser im September. Doch dank der unermüdlichen Arbeit unserer Weinbauer:innen und präzise geplanter Lese (außergewöhnlich früh am 3. September) kann man trotz aller Widrigkeiten mit den erzielten Qualitäten sehr zufrieden sein. Die Weine des Jahrgangs 2024 präsentieren eine balancierte, rassige Säure sowie die für uns so wichtige Eleganz und Feinheit.

## WEINGARTEN & KELLER

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten und der karge Boden. Nach der kontrollierten Gärung in Edelstahl tanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank teilweise auch für kurze Zeit im großen Holz-Lagerfass ausgebaut.

## STIL & CHARAKTER

Ausgeprägt und zugänglich im Duft, subtil und verspielt; am Gaumen dicht und druckvoll, saftige Fruchtaromen, eine schöne Balance durch eine lebendige Säure und eleganter Struktur, anhaltend im Abgang. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal bei gekühlter Serviertemperatur frisch aus dem Kühlschrank passt der Wein zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce, einem Paprika-Hendl mit Nockerln oder einem Kalbsbeuschel. Er begleitet auch würzigere Fischgerichte, so z. B. gebackenen Karpfen oder Zander serbisch. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Smaragd mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischem Som Tam (scharfer Papaya Salat). Schon in der Jugend zeigt sich der Wein sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

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

2023: 92 | FALSTAFF

2022: 93 | FALSTAFF

2021: 93 | FALSTAFF



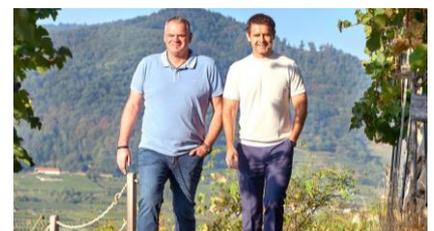
Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,5 ‰ | Restzucker: 1,3 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



DÜRNSTEIN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG  
AUSTRIA