



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD WEISSENKIRCHEN 2024

Komplexität pur! Dieser Smaragd zeigt sich ausgewogen, konzentriert und dicht. Ein großartiger Veltliner!

HERKUNFT & TERROIR

Die Rebfläche dieses Orts-Weines befinden sich in der Gemeinde Weißenkirchen, welche die Orte Joching und Wösendorf umfasst. Die Weine repräsentieren einen klassischen mineralischen Stil.

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

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

Am Gaumen kompakt und druckvoll; sehr balanciert mit einer zarten Würze, erfrischender Säure und intensiven Fruchtnoten; langanhaltend 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 Temperatur frisch aus dem Kühlschrank lässt sich dieser Smaragd vielseitig in der Speisekombination einsetzen. Er passt perfekt zu österreichischen Gerichten wie gerösteter Kalbsleber, gebackenen Steinpilzen oder einem Reisfleisch. Aber auch zur mediterranen Küche wie Ossobuco, Souvlaki oder Cevapcici harmonisiert Weissenkirchen Smaragd vom Veltliner. Der Wein passt aber auch ideal zu einem würzigen Thai-Curry mit Kokosmilch oder gebratenem Rindfleisch mit Szechuan Pfeffer. Dieser Wein zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.



Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,5 % | Restzucker: 1,2 g/l

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

2023: 92 | FALSTAFF

2022: 92 | DECANTER 93 Punkte | FALSTAFF 93 Punkte | A LA CARTE

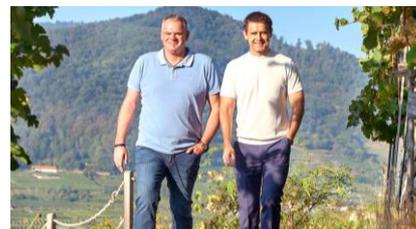
2021: 93 | FALSTAFF



KELLERSCHLÖSSEL



WEISSENKIRCHEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

