DOMÄNE WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD CLASSIC 2024

Kraftvoll und saftig, punktet dieser Smaragd-Veltliner mit fruchtig-würzigen Aromen und strukturiertem Körper.

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Trauben von den verschiedenen Wachau-Gemeinden (Dürnstein, Weissenkirchen, Spitz, Rossatz-Arnsdorf, Mautern) werden für diesen Wein verwendet. So wird ein charaktervoller und eleganter Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

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 Weinhauer: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

In der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt; am Gaumen schöne Balance aus einer lebendig-frischen Säure und dem kräftig-elegantem Körper; saftige Fruchtnuancen, schöne Würze; langanhaltend. 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 Grüne Veltliner Smaragd Classic ein vielseitiger Begleiter. Er passt zur mediterranen Küche wie einem cremigem Spargelrisotto oder gebratenem Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln ebenso gut wie zu österreichischen Klassikern wie einem Wiener Schnitzel, Kalbsbeuschel oder gebackenen Steinpilzen mit Sauce Tartare. Aber auch exotischere Stile wie einem indischem Lamm Biryani (Lammeintopf mit Curry, Cashewnüssen und Rosinen) sind tolle Partner zum Grüner Veltliner Smaragd Classic. Dieser Wein zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD´S BEST VINEYARDS
2023: GOLD | NÖ Weinprämierung 91 Punkte | FALSTAFF
2022: GOLD | AWC

Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,4 ‰ | Restzucker: 1,4 g/l

KELLERSCHLÖSSEL

WACHAUER TERRASSEN

ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

HANDGELESEN HANDPICKED · VINEA WACHAU DISTRICTUS AUSTRIAE · VEGAN · ZERTIFIZIERT 909033 NACHHALTIG AUSTRIA

Domäne Wachau | Austria | 3601 Dürnstein 107 | www.domaene-wachau.at