



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD CLASSIC 2024

Gehaltvoll und ausdrucksstark zeigt sich dieser Riesling aus spät gelesenen Trauben. Die saftige Textur sorgt für viel Trinkgenuss.

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 charaktvoller 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 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 ausgeprägt und kräftig mit klarem Fruchtausdruck und saftigem Abgang, Säure und Körper sind in guter Balance, sehr elegant; ein charmanter und trinkfreudiger Smaragd. 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 Classic ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu einer Vielzahl an Fischgerichten wie z. B. einem gebratenen Branzino mit Spargelrisotto oder einer herzhaften Pizza Frutti di Mare ebenso wie zu typisch österreichischen Fleischlaberl mit Erdäpfelpüree oder einem Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry harmoniert der Wein wunderbar. Riesling Smaragd Classic 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: 93 | FALSTAFF

2021: 92 | FALSTAFF GOLD | NÖ-Weinprämierung



Alkohol: 13,0 % | Säure: 6,5 ‰ | Restzucker: 1,6 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGROBER



VEGAN

NACHHALTIG AUSTRIA