



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD WEISSENKIRCHEN 2024

Vollreife Riesling-Trauben ergeben diesen großen Wein. Viel Pfirsich und Marille und einiges an Mineralität.

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 ausgewogene Balance aus Steinobst-Charakter und Säurespiel. Ein charakteristischer Wein aus dem Herzen der Wachau mit sehr eleganter Frucht. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal frisch aus dem Kühlschrank genossen, passt der Riesling Weissenkirchen bestens zu charaktervollen fernöstlichen Gerichten einem Fisch-Curry oder Tandoori Chicken. Selbstverständlich ist der Wein ein idealer Begleiter zu edlem Fisch und Meeresfrüchten, z. B. einem gegrillten Wolfsbarsch oder einer würzigen Bouillabaisse. Riesling Smaragd harmoniert auch toll zur heimischen Küche, z. B. zu Gebackenem wie Cordon bleu und Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat. Toll passt der Wein auch zur Fegato alla Veneziana (Kalbsleber) und einem griechischen Moussaka. Der Wein verzaubert durch seine Frucht schon in der Jugend, bei guten Lagerbedingungen hat er Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

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

2023: 93 | FALSTAFF

2022: 93 | FALSTAFF



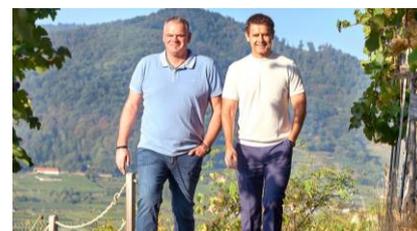
Alkohol: 13,0 % | Säure: 6,4 ‰ | Restzucker: 2,7 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



WEISSENKIRCHEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG
AUSTRIA