



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} KIRNBERG 2024

Stoffig, saftig, individuell, voller Würze und Spannung zeigt sich der Smaragd von der Rossatzter Lage Kirnberg.

HERKUNFT & TERROIR

Der Kirnberg, erstmals im Jahre 1451 als „Churnperig“ schriftlich belegt, liegt im westlichen Rossatz am Südufer der Donau und ist eher ein Hochplateau denn ein Berg. Die nach Osten hin ausgerichtete Lage Kirnberg ist geprägt von massiven Felsen und Paragneis.

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, zunehmend biologisch und ohne Einsatz von Insektiziden oder Herbiziden bewirtschaftet. Handwerk und Detailverliebtheit bestimmen die Arbeit unserer Winzer. Geerntet wird ausschließlich per Hand und in mehreren Lesedurchgängen. Nach einer Maischestandzeit von mehreren Stunden und der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahl tanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank auch einige Monate im großen Holz-Lagerfass ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Grüner Veltliner vom Kirnberg zeigt sich stets elegant und saftig, mit feiner Würze und Mineralität. In der Nase subtil und verspielt mit Aromen nach gelbem Apfel, etwas Grapefruit und weißem Pfeffer; am Gaumen stoffig, geschmeidig und lebendig; eine erfrischende Säure; langanhaltend, elegant und mineralisch-würzig 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 passt der Wein perfekt zur klassischen österreichischen Küche wie z. B. zur gefüllten Kalbsbrust, gebratener Gans und Ente und sogar zum Schweinsbraten. Ebenso harmonisiert der Wein ideal zur asiatischen Küche wie zum Beispiel zum thailändischen Satay Gai (Hühnerspieße mit Erdnussauce), aber auch zu charaktervollen mediterranen Gerichten wie einer herzhaften Paella, Penne all' arrabbiata oder eine Saltimbocca. Er zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, gewinnt aber durch gute Lagerung und einige Jahre Reife.



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

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS 93-95 | VINOUS 93 | FALSTAFF 98 | WEISSWEIN GUIDE 93-95 (3*) | VINARIA 92,5-94,9 | WEIN.PUR

2023: 93 | FALSTAFF 97+ | WEISSWEIN GUIDE 90-92,5 | WEIN.PUR 93-95 (3*) | VINARIA 16,5 | J. ROBINSON 17 | GAULT MILLAU

2022: 94 | FALSTAFF 90-94 | WEIN.PUR 93 | JAMES SUCKLING 16,5+ | J. ROBINSON 91 | PARKER 17 | GAULT MILLAU

2021: 93 | DECANTER 94 | A LA CARTE 93 | PARKER 16,5 | J. ROBINSON



KELLERSCHLÖSSEL



RIED KIRNBERG



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

