



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{RIED} ACHLEITEN 2023

Eine der beeindruckendsten Lagen der Wachau. Punktet mit Mineralität, Raffinesse und einer extrem langen Lagerfähigkeit.

HERKUNFT & TERROIR

Achleiten ist eine legendäre Riede, direkt an der Donau am Ortsrand von Weißenkirchen gelegen. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert und silikatreiche, karge Böden prägen das Bild dieser Spitzenlage. Darunter liegt im oberen Teil des Berges der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang dominiert der Paragneis und es tritt dunkles, oft geschiefertes Amphibolitgestein hervor.

JAHRGANG 2023

Einem sehr milden und trockenen Winter folgte ein kühler Frühling, der die Böden mit viel Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Mehrere Hagelschläge waren Wermutstropfen in einem bis in den Herbst sehr guten Jahresverlauf. Hohe Septembertemperaturen und die damit einhergehend Reifeentwicklung wurden durch kühle Oktobernächte kompensiert, sodass wir am Ende ausgewogene Trauben lesen konnten. Das Resultat sind balancierte und harmonische Weine, mit stoffiger Textur sowie vielschichtigen und saftigen Aromen.

WEINGARTEN & KELLER

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Anbau des Grünen Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Veltliner-Trauben für diesen Smaragd werden in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien geerntet. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Gärung (zum Teil spontan) in Edelstahltanks wird der Wein im großen Holzfass ausgebaut. Die Lagerung auf der Feinhefe liefert präzise Nuancen und zusätzliche Tiefe.

STIL & CHARAKTER

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Grüner Veltliner von dieser Riede zeigt sich mit besonders feiner Kräuterwürze, hinzu kommen zarte Steinobstnoten und dezente exotische Aromen. Der Gneisboden der Achleiten unterstützt die rassige Säure enorm. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Smaragd mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischem Som Tam (scharfer Papaya Salat). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Grüne Veltliner von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
2023: 94 | FALSTAFF 96 | A LA CARTE 95-97 (4*) | VINARIA 18 | GAULT
MILLAU 92,5-95 | WEIN.PUR 93 | J. SUCKLING 16,5 | J. ROBINSON 95 |
DECANTER 94 | TASTED (A. LARSSON)
2022: 95 | DECANTER 96 | A LA CARTE 95 | FALSTAFF 92 | PARKER 95-97
(4*) | VINARIA 95-100 | WEIN.PUR 18+ | WEINWISSE 93 | J. SUCKLING
16,5+ | J. ROBINSON 18 | GAULT MILLAU
2021: 95+ | A LA CARTE 95 | FALSTAFF 93 | DECANTER 93 | J. SUCKLING
93+ | PARKER 17 | J. ROBINSON



Alkohol: 13,5 % | Säure: 6,0 ‰ | Restzucker: 3,2 g/l

0,75l | 1,5l | 3l | 6l



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGRUBER