



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER SMARAGD <sup>RIED</sup> ACHLEITEN LR 2019

Von den obersten Parzellen der Ried Achleiten. Rund fünf Jahre Ausbau im großen Holzfass. Puristisch, charaktervoll, komplex und dicht.

## 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 2019

Ein warmer Sommer mit kühlen Weinen! 2019 war überwiegend trocken und warm jedoch ohne Extreme. Dank einer langen Vegetationsphase und tiefen Nacht-Temperaturen im Herbst sowie idealen Lesebedingungen darf man sich über elegante Weine mit präzisiertem Aromaprofil und enormem Potential freuen.

## WEINGARTEN & KELLER

Aufgrund der kargen Böden der Ried Achleiten ist der Grüne Veltliner geprägt von reduzierten Erträgen. Die Ernte erfolgt in mehrmaligen Lesedurchgängen und nach strengen Selektionskriterien. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Gärung im Edelstahl wurde der Grüne Veltliner LR fünf Jahre im großen Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut. Der Wein zeichnet sich vor allem durch seine späte Abfüllung im Frühjahr 2025 aus, denn die lange Lagerung auf der Feinhefe liefert vielschichtige Nuancen und zusätzlich Finesse. Abgefüllt wurde der Wein ohne Filtration.

## STIL & CHARAKTER

Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Der Wein präsentiert sich ausdrucksvoll in der Nase mit ausgeprägten floralen Noten, Weingartenpfirsich, frische Küchenkräuter und feinen Gewürznoten, weißer Pfeffer, dunkle und rauchige Mineralität. Der Körper präsentiert sich saftig und konzentriert; enorme Extraktichte und feine Exotik in schöner Balance mit der frischen Säure; langer mineralisch-würziger Abgang. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Achleiten LR mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischen Som Tam (scharfer Papaya Salat). Jetzt charmant und rassig und quasi am ersten Trink-Höhepunkt, nach weiteren 3-5 Jahren Reife mit zunehmender Harmonie, kann der Grüne Veltliner von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD´S BEST VINEYARDS  
2019: 95 | FALSTAFF 95-100 | WEIN.PUR 96 | A LA CARTE  
2018: 94 | FALSTAFF 92,5-95 | WEIN.PUR 96 | A LA CARTE  
2017: GOLD | ÖGZ 96 | FALSTAFF



Alkohol: 13,5 % | Säure: 6,7 ‰ | Restzucker: 1,2 g/



KELLERSCHLÖSSEL



RIED ACHLEITEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ  
FRISCHENGRUBER

