



DOMÄNE  
WACHAU

# RIESLING SMARAGD TERRASSEN 2024

**Reife Marillen und feine Mineralität ergeben einen raffinierten und dennoch sehr charmanten Riesling!**

## HERKUNFT & TERROIR

Die besten Trauben von kleinen Wachauer Terrassenweingärten werden für diesen hochwertigen Wein per Hand selektioniert. Nicht die Individualität einer Einzellage steht im Vordergrund, sondern der typische Wachauer Stil, geprägt von Fruchttiefe, Eleganz und Mineralität.

## 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

Intensiv und fruchtbetont im Duft; am Gaumen ausgeprägt und kräftig mit tollem Fruchtausdruck nach Mango, Ananas und einer feinen salzigen Mineralität, Säure und Körper sind in toller Balance, sehr elegant mit saftigem Abgang; ein charmanter und trinkfreudiger Wein. 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 passt der Wein bestens zur Spargel mit Schinken oder klassisch mit Sauce Hollandaise und natürlich zu heimischen Fisch (Forelle, Saibling) vom Grill. Auch bodenständige Klassiker wie Schinkenfleckerl oder fascierte Laberl mit Erdäpfelpüree werden von Riesling Smaragd Terrassen bestens unterstützt. Auch zu würzigen fernöstlichen Gerichten harmoniert der Wein vorzüglich, z. B. zu einem koreanischen Bulgogi (gebratenes Rindfleisch mit einer Marinade aus Sojasauce, Ingwer und Knoblauch). Der Wein verzaubert durch seine Frucht bereits 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 PUNKTE | FALSTAFF  
2022: 93 PUNKTE | FALSTAFF



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



KELLERSCHLÜSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ  
FRISCHENGRUBER