



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD WEISSENKIRCHEN 2025

Komplexität pur! Dieser Smaragd zeigt sich ausgewogen, konzentriert und dicht. Ein großartiger Veltliner!

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 2025

Das Jahr startete mild und trocken. Trotz vereinzelter Frost- und Hagelschäden im Mai verlief das Frühjahr ausgeglichen. Der Sommer brachte Gegensätze: heiß im Juni, kühl und nass im Juli, gefolgt von idealen Bedingungen im August. Spätsommerliches Wetter und kühle Nächte im September waren perfekt für die finale Reife. Während der Lese profitierten wir von der Flexibilität unserer Weinbauer:innen, da es durch einzelne Regentage immer wieder zu Unterbrechungen kam. Dank akribischer Planung und selektiver Handlese konnten die Trauben optimal geerntet werden. Ein Jahrgang mit kühler Frische, feiner Aromatik, präziser Struktur und mega Potenzial!

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 kompakt und druckvoll; sehr balanciert mit einer zarten Würze, erfrischender Säure und intensiven Fruchtnoten; langanhaltend 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 Temperatur frisch aus dem Kühlschrank lässt sich dieser Smaragd vielseitig in der Speisekombination einsetzen. Er passt perfekt zu österreichischen Gerichten wie gerösteter Kalbsleber, gebackenen Steinpilzen oder einem Reisfleisch. Aber auch zur mediterranen Küche wie Ossobuco, Souvlaki oder Cevapcici harmonisiert Weissenkirchen Smaragd vom Veltliner. Der Wein passt aber auch ideal zu einem würzigen Thai-Curry mit Kokosmilch oder gebratenem Rindfleisch mit Szechuan Pfeffer. Dieser Wein zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, ist aber auch 3 bis 5 Jahre lagerfähig.

2025: TOP 50 | FORBES 5 TRAUBEN | GAULT MILLAU
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF TOP 50 | WORLD'S BEST VINEYARDS
2023: 92 | FALSTAFF
2022: 93 | FALSTAFF 92 | DECANTER 93 | A LA CARTE



Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,3 ‰ | Restzucker: 0,7 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



WEISSENKIRCHEN



ROMAN HORVATH MV & HEINZ
FRISCHENGRUBER