GRÜNER VELTLINER
SMARAGD WEISSENKIRCHEN 2025

DOMÄNE WACHAU

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



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

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 Weinhauer: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 Speisenkombination 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 harmoniert 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.

5 TRAUBEN | GAULT MILLAU TOP 50 | FORBES
TOP 50 | WORLD´S BEST VINEYARDS WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 92 | FALSTAFF
2022: 93 | FALSTAFF 92 | DECANTER 93 | A LA CARTE


KELLERSCHLÖSSEL


WEISSENKIRCHEN


ROMAN HORVATH MV & HEINZ FRISCHENGRUBER

HANDGELESEN HANDPICKED VEGAN ZERTIFIZIERT 909033 NACHHALTIG AUSTRIA

Domäne Wachau | Austria | 3601 Dürnstein 107 | www.domaene-wachau.at