



DOMÄNE
WACHAU

RIESLING SMARAGD WEISSENKIRCHEN 2025

Vollreife Riesling-Trauben ergeben diesen großen Wein. Viel Pfirsich und Marille und einiges an Mineralität.

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 ausgewogene Balance aus Steinobst-Charakter und Säurespiel. Ein charakteristischer Wein aus dem Herzen der Wachau mit sehr eleganter Frucht. 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 genossen, passt der Riesling Weissenkirchen bestens zu charaktervollen fernöstlichen Gerichten einem Fisch-Curry oder Tandoori Chicken. Selbstverständlich ist der Wein ein idealer Begleiter zu edlem Fisch und Meeresfrüchten, z. B. einem gegrillten Wolfsbarsch oder einer würzigen Bouillabaisse. Riesling Smaragd harmonisiert auch toll zur heimischen Küche, z. B. zu Gebackenem wie Cordon bleu und Backhendl mit Erdäpfel-Vogelsalat. Toll passt der Wein auch zur Fegato alla Veneziana (Kalbsleber) und einem griechischen Moussaka. Der Wein verzaubert durch seine Frucht schon in der Jugend, bei guten Lagerbedingungen hat er Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

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



Alkohol: 13,0 % | Säure: 8,2 ‰ | Restzucker: 0,7 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



WEISSENKIRCHEN



ROMAN HORVATH MV & HEINZ
FRISCHENGRUBER