RIESLING
SMARAGD WEISSENKIRCHEN 2025

DOMÄNE WACHAU

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



Alkohol: 13,0 % | Säure: 8,2 ‰ | 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 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 harmoniert auch toll zur heimischen Küche, z. B. zu Gebackenem wie Cordon bleu und Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat. 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.

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

2023: 93 | FALSTAFF
2022: 93 | FALSTAFF


KELLERSCHLÖSSEL


WEISSENKIRCHEN


ROMAN HORVATH MV & HEINZ FRISCHENGRUBER

HANDGELESEN HANDPICKED · VEGAN · ZERTIFIZIERT 909033 NACHHALTIG AUSTRIA

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