GRÜNER VELTLINER SMARAGD DÜRNSTEIN 2025

DOMÄNE WACHAU

Ein Smaragd mit Tiefgang. Nur die besten und reifsten Trauben werden für diesen Wein verarbeitet – ein großer Wein!



Alkohol: 13,5 % | Säure: 5,4 ‰ | Restzucker: 0,7 g/l

HERKUNFT & TERROIR

In der Wachau, rund um Dürnstein, befinden sich die Weingärten aus denen die Trauben für die einzigartigen „Dürnstein"-Weine selektioniert werden. Durch das einzigartige Zusammenspiel von warmem, pannonischem Klima und kargen Urgesteinsböden gedeihen hier unverkennbare Wachauer Weine mit kraftvoller Eleganz.

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

Eine nur händisch durchzuführende und mühsame Bearbeitung der steilen Steinterrassen-Weingärten und der karge Boden. Nach der kontrollierten Gärung in Edelstahltanks wird der Wein nach anfänglicher Lagerung im Stahltank teilweise auch für kurze Zeit im großen Holz-Lagerfass ausgebaut.

STIL & CHARAKTER

Ausgeprägt und zugänglich im Duft, subtil und verspielt; am Gaumen dicht und druckvoll, saftige Fruchtaromen, eine schöne Balance durch eine lebendige Säure und eleganter Struktur, anhaltend 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 Serviertemperatur frisch aus dem Kühlschrank passt der Wein zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce, einem Paprika-Hendl mit Nockerln oder einem Kalbsbeuschel. Er begleitet auch würzigere Fischgerichte, so z. B. gebackenen Karpfen oder Zander serbisch. Besonders harmoniert Grüner Veltliner Smaragd mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischem Som Tam (scharfer Papaya Salat). Schon in der Jugend zeigt sich der Wein 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


KELLERSCHLÖSSEL


DÜRNSTEIN


ROMAN HORVATH MV & HEINZ FRISCHENGRUBER

HANDGELESEN HANDPICKED VEGAN NACHHALTIG AUSTRIA

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