



DOMÄNE
WACHAU

GRÜNER VELTLINER SMARAGD CLASSIC 2025

Kraftvoll und saftig, punktet dieser Smaragd-Veltliner mit fruchtig-würzigen Aromen und strukturiertem Körper.

HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Trauben von den verschiedenen Wachau-Gemeinden (Dürnstein, Weissenkirchen, Spitz, Rossatz-Arnsdorf, Mautern) werden für diesen Wein verwendet. So wird ein charaktvoller und eleganter Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

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

In der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt; am Gaumen schöne Balance aus einer lebendig-frischen Säure und dem kräftig-elegantem Körper; saftige Frucht nuances, schöne Würze; langanhaltend. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau; neben Struktur und Tiefe überzeugen Smaragde auch mit großem Lagerpotential. Ideal gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank, ist der Grüne Veltliner Smaragd Classic ein vielseitiger Begleiter. Er passt zur mediterranen Küche wie einem cremigem Spargelrisotto oder gebratenem Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln ebenso gut wie zu österreichischen Klassikern wie einem Wiener Schnitzel, Kalbsbeuschel oder gebackenen Steinpilzen mit Sauce Tartare. Aber auch exotischere Stile wie einem indischem Lamm Biryani (Lammeintopf mit Curry, Cashewnüssen und Rosinen) sind tolle Partner zum Grüner Veltliner Smaragd Classic. 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: GOLD | NÖ WEINPRÄMIERUNG 91 PUNKTE | FALSTAFF
2022: GOLD | AWC



Alkohol: 13,0 % | Säure: 5,8 % | Restzucker: 0,7 g/l



KELLERSCHLÜSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW & HEINZ
FRISCHENGRUBER

