RIESLING
SMARAGD CLASSIC 2025

DOMÄNE WACHAU

Gehaltvoll und ausdrucksstark zeigt sich dieser Riesling aus spät gelesenen Trauben. Die saftige Textur sorgt für viel Trinkgenuss.

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 charaktervoller 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 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 ausgeprägt und kräftig mit klarem Fruchtausdruck und saftigem Abgang, Säure und Körper sind in guter Balance, sehr elegant; ein charmanter und trinkfreudiger Smaragd.
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 Riesling Smaragd Classic ein vielseitiger Begleiter. Er passt zu einer Vielzahl an Fischgerichten wie z. B. einem gebratenen Branzino mit Spargelrisotto oder einer herzhaften Pizza Frutti di Mare ebenso wie zu typisch österreichischen Fleischlaberl mit Erdäpfelpüree oder einem Tafelspitz mit Apfel-Kren und Schnittlauch-Sauce. Aber auch zu einem indischen würzigen Fisch-Curry harmoniert der Wein wunderbar. Riesling Smaragd Classic 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: 93 | FALSTAFF

Alkohol: 13,0 % | Säure: 7,9 ‰ | Restzucker: 3,0 g/l

KELLERSCHLÖSSEL

WACHAUER TERRASSEN

ROMAN HORVATH MW & HEINZ FRISCHENGRUBER

HANDGELESEN HANDPICKED VEGAN NACHHALTIG AUSTRIA

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